



Refrigeration

User guide US

Refrigeración

Guía del usuario ES (US)

Réfrigération

Manuel de l'utilisateur FR (CA)

New Zealand Australia **USA** **Canada** Europe Asia Pacific

Contents

Contenido

Table des matières



Important Safety Information



US

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons read the **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS** before operating this appliance.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this User Guide.

Warning

When using this appliance always exercise basic safety precautions including the following:

Danger

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Risk of child entrapment. Before you throw away your old refrigerator or freezer:
  –Take off the doors
  –Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

Disposal

- Extreme care must be taken when disposing of your old appliance to avoid hazards. The refrigerant gas must be safely removed and for the safety of young children, remove doors.
- Your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Center will be able to give advice on environmentally friendly methods of disposing of your old refrigerator or freezer.

Electrical

- This appliance must be properly installed in accordance with the installation instruction before it is used.
- Never unplug your refrigerator by pulling on the power cord.
- Always grip the plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Do not plug in any other appliance at its power point or use extension cords or double adapters.
- Repair or replace immediately all electric service cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion along its length or at either the plug or appliance end.
  If the power supply cord is damaged, it must only be replaced by your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Center because special purpose tools are required.
- When moving your appliance away from the wall, be careful not to roll over or damage the power cord.
- Unplug your refrigerator before cleaning or replacing the lightbulb.



Important Safety Information



Storing Food and Drinks

- Never store volatile or flammable materials in your refrigerator or freezer as they may explode.
- Never freeze liquids in glass containers. Liquid expands during freezing, which may cause the container to explode.
- Never freeze carbonated drinks. They may explode.
- Do not consume food if it is too cold. Food removed from the freezer compartment may be cold enough to cause damage when brought into contact with bare skin e.g. frozen ice cubes.

Power Failure – Food Safety

- Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. Follow the recommendations below if you discover food in your freezer has thawed:
  1) Ice crystals still visible – food may be refrozen but should be stored for a shorter period than recommended.
  2) Thawed but refrigerator cold – refreezing generally not recommended. Fruits and some cooked food can be refrozen but use as soon as possible. Meat, fish, poultry – use immediately or cook then refreeze. Vegetables – discard as they usually go limp and soggy.
  3) Thawed but warmer than 4˚C /40˚F. Red meat can be cooked immediately and refrozen but use as soon as possible. Discard all other frozen foods.
- Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

Cleaning

- Many commercially available cleaning products contain solvents which may attack plastic components of your refrigerator or freezer and cause them to crack. Please refer to the cleaning care section of this booklet for further advice.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation - Four Essential Requirements

Please follow the steps for installation to ensure your appliance operates correctly.

1. Power

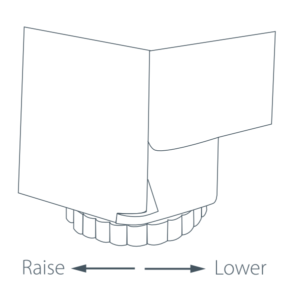
- The appliance must be installed so the plug is accessible.
- To ensure that the appliance is not accidentally switched off, connect your refrigerator or freezer to its own power point. Do not plug in any other appliance at this power point or use extension cords and double adaptors, as the combined weight of both power cords can pull the double adaptor from a wall outlet socket.
- For power requirements, refer to the information on the serial plate located at the front bottom right-hand side of the refrigerator when the door is open.
- It is essential that the appliance be properly grounded (earthed).

2. Location

- Your refrigerator or freezer should not be located in direct sunlight or next to any heat generating appliance such as a range or dishwasher.

3. Stability

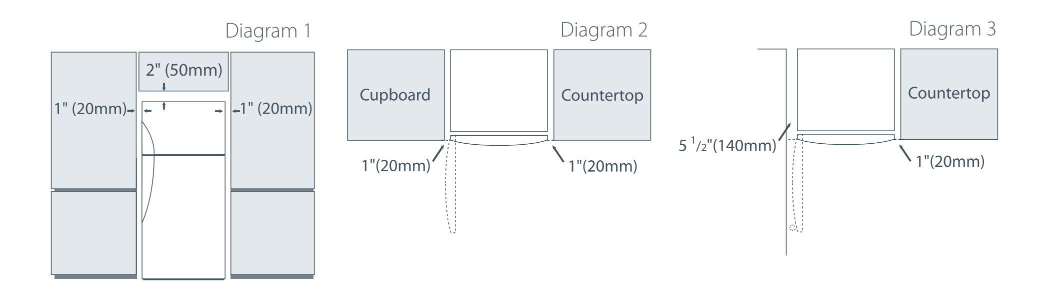
- It is important that all four corners of the refrigerator or freezer base are supported firmly on the floor to eliminate any cabinet movement.
- Installing the appliance on a soft or uneven or unlevel floor may result in twisting of the cabinet and poor sealing of the doors. If the doors do not seal properly, warm air will enter the food storage areas causing the temperature to increase, resulting in food spoilage and food loss.
- Before moving your refrigerator or freezer into its position, ensure that the adjustable front feet are fully retracted by turning them anticlockwise (counter-clockwise), ie. towards the right of the cabinet.
- Position your refrigerator or freezer. Turn the adjustable feet clockwise, ie. to the left, to lower the adjustable front feet and raise the front of the appliance until it is level and stable.
- The front levelling foot on the hinge side should take the majority of the weight of the cabinet and the cabinet should be stable, i.e. cabinet should not rock or wobble.



Installation - Four Essential Requirements

4. Ventilation and Installation

- To ensure adequate ventilation for your refrigerator or freezer, allow a minimum of 2" (50mm) of airspace above the cabinet, 1" (20mm) on each side, and 1 ½" (30mm) at the rear. (See diagram 1).
- The appliance is intended to be placed against a wall with a free distance not exceeding 3" (75mm).
- If building the appliance into a cupboard, follow installation instructions provided with the integration kits.
- Ensure the front face of the bench is aligned to the front corner edge of the refrigerator door. This will allow the door to fully open. (See diagram 2).
- If placing the refrigerator in a corner allow 5 ½" (140mm) clearance for the door to be able to open. (See diagram 3).



Before Placing Food in the Fresh Food or Freezer Compartments

- Remove all packaging. Ensure that all transit clips are removed from the refrigerator. These are small rubber stops located at the back of the shelves.
- Allow the refrigerator and freezer to run empty for 2 – 3 hours to allow each compartment to cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.
- The appliance may have an odor on its initial operation, but this will go when the refrigerator and freezer have cooled sufficiently.

Energy Efficiency

- Do not cover your appliances with any material that will prevent air from flowing around the cabinet sides.
- Do not leave the door open for any longer than is necessary.
- Allow good clearances in front of the air ducts within the cabinet for maximum cold air distribution.

Moving or Storing Your Refrigerator

If your refrigerator or freezer is turned off for any reason, wait 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

Moving Your Refrigerator

- Turn off the appliance and unplug from the power point. Remove all food.
- Turn the adjustable feet to the right as far as they will turn (see page 7).
- Ease the refrigerator out of its position. Tuck the power cord away and tape the doors closed. Tape the shelves in place. If the cabinet needs to be placed at an angle or laid down, carefully lay it on its side (the right hand side when viewed from the front).
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Storing Your Refrigerator or Freezer

- When storing your cleaned appliance, leave the door(s) open. This allows air to circulate and prevents the build up of bacteria and moulds.
- Before using again, clean well using a mixture of warm water and baking soda (add 1 teaspoon of baking soda to each 1 pint (500 ml) of water). Rinse with clean water.

Vacation Time

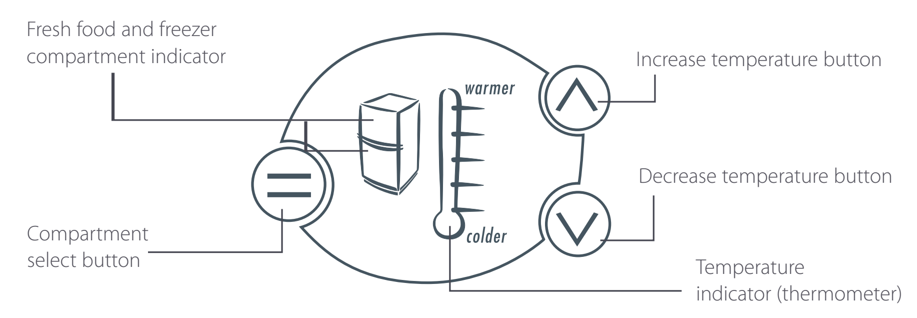
- We recommend you leave your refrigerator or freezer operating while you are on vacation.

Active Smart™ Operating Instructions

Temperature Control

- When the refrigerator is first turned on, the powerful cooling system will automatically cool both refrigerator and freezer compartments to their set temperatures. This will take between 2 – 3 hours depending on the temperature and humidity of the environment.
- The two compartment temperatures are accurately and independently controlled and do not change with the temperature or humidity of the surroundings; whether summer or winter.
- If you wish to alter the temperature of either the fresh food compartment or freezer compartment, this can be easily done by using the Control panel located at the back of the fresh food compartment.

Control Panel To adjust temperatures



Fresh Food Compartment

- The fresh food compartment light on the refrigerator diagram will be showing. The temperature indicator illustrated by a thermometer will show the temperature setting for this compartment as a series of lights.
- The temperature may be altered by pressing the increase temperature or decrease temperature buttons. One press on either of these buttons will produce a dimmer light which indicates a small change in temperature.
- Pressing either button twice gives a brighter light and indicates a greater change in temperature. Fewer lights on the thermometer means a cooler temperature for the compartment selected.

Freezer Foods Compartment

- To adjust the freezer temperature press the compartment select button until the light flashes on the freezer compartment indicator.
- The freezer temperature can be altered by pressing the increase or decrease temperature buttons.
- One press on either of these buttons will produce a dimmer light which indicates a small change in temperature. Pressing either button twice gives a brighter light and indicates a greater change in temperature.
  Note: Successively pressing the compartment select button will automatically select between the compartments, a return to the fresh food compartment will be accompanied by a longer beep.
- When the door is reopened the control panel will return automatically to the fresh food compartment setting.

Sabbath Mode

- To activate the Sabbath mode press the compartment select button on the temperature control panel for 10 seconds.

When the Product is in Sabbath Mode:

- The light will not operate when the door is opened.
- The door alarm will not operate.
- The display will not be illuminated.
- Opening the door will not affect the compressor or fans.

- If the power to the refrigerator is turned off whilst in this mode, the product will continue in Sabbath mode when the power is restored.
- Sabbath mode will automatically de-activate 80 hours after activation.
- To de-activate earlier than 80 hours press the compartment select button on the temperature control panel for 10 seconds.

Normal Refrigerator Sounds

Active Smart™ refrigerators, with their excellent energy ratings and cooling performance, can produce sounds somewhat different to your old refrigerator.

Normal Operational Sounds Include:

- Fan air flow sound. *Active Smart*™ refrigerators have fans which change speed depending on demand. During cooling periods, such as after frequent door openings, fans circulate the cold air in the refrigerator and freezer compartments producing some air flow sound. This is quite normal.
- Cracking or popping which may sound like ice coming off the evaporator. This occurs when the defrost function is operating.
- Running water sound. This is the liquid refrigerant in the system and can be heard as a boiling or gurgling noise.
- An audible hissing sound after closing the freezer door. This is due to the pressure difference between the warm air that has entered the cabinet and suddenly cooled, and the outside air pressure.
- Other strange sounds may be heard for the following reasons:
  – Cabinet not level
  – Floor uneven or weak
  – Bottles or jars rattling on shelves

Active Smart™ Special Features

Fruit and Vegetable Bins and Humidity Control Cover

The vegetable bins feature a unique cover which provides two functions:

- The humidity cover seals the bins and provides a humid microclimate to extend storage times of fruits and vegetables.
- The humidity cover prevents condensation, which forms at high humidities from dripping down onto the fruit and vegetables. The ability to retain high humidity in the fruit and vegetable bin may produce small amounts of water in the bottom of the fruit and vegetable bins. This can be wiped out as required.

Fruit and Vegetable Bins and Humidity Slide

- Each fruit and vegetable bin has a humidity adaptor control that can be adjusted to fruit or vegetables depending on what is stored in the bins.
- If possible try to store fruit and vegetables separately. This will help extend their storage life.
- If there is a mixture of fruit and vegetables in the bin adjust the position of the control to the centre.
- If there is too much water in the bins the control can be adjusted towards the setting with fewer drips.
- Remember a small amount of water in the bins is beneficial for fruit and vegetable storage.

Ice Trays and Lid

- To empty the ice cubes into the lid, hold the tray and lid together and twist to dislodge the cubes.
- Refill the ice tray with water, place lid containing ice cubes on top and store in the freezer.
- Ice cubes are best stored in a closed container or plastic bag as they readily absorb odors and tastes from other foods.

Door Alarms

- If the fresh food compartment door is left open the refrigerator will beep after 90 seconds.
- If the freezer door is left open the refrigerator will beep after 60 seconds.
- While either door remains open, subsequent beeps will sound every 30 seconds for 5 minutes.
- A continuous alarm will sound if the door has been left open for 5 minutes or longer and the interior light will turn off.
- The alarm will stop when the door is closed.

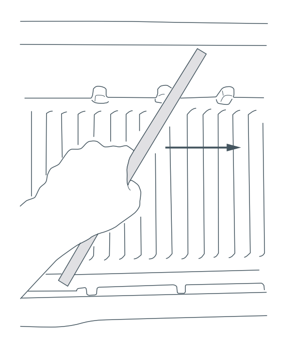
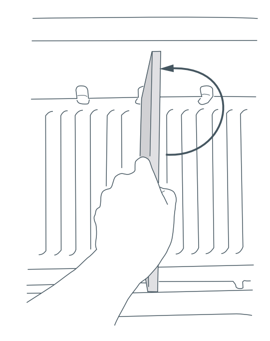
Fault Alarms

- If the electronic controller detects a fault from which it is unable to recover an alarm will sound.
- When the fresh food compartment door is opened a fault code (specific pattern of lights) will flash red and green on the Control panel to alert you to the fault. The audible alarm will stop when any button is pressed but the lights will remain flashing.
- If such a fault occurs, call your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Center immediately; the fault code will help the service person find and remedy the cause of failure.

Active Smart™ Special Features

Divider Instructions (Where Fitted)

To fit the divider, insert divider into bin on an angle, straighten and slot into place. To adjust the divider, fully extend the bin, partially lift the divider, slide sideways and re-slot into position.

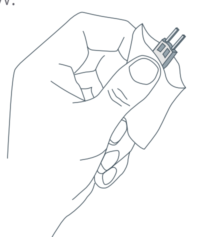
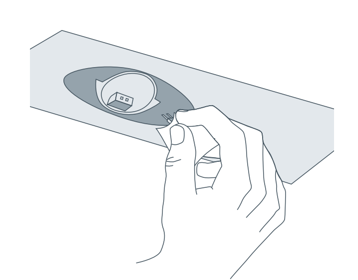
Active Smart™ Maintenance

Replacement of the Interior Light (Halogen Light Bulb)

Turn the power off at the wall socket before replacing the bulb. The light bulb is located on the top roof of the cabinet at the front.

- Remove the lens cover using a small screwdriver. Insert the screwdriver in the front center of the lens cover and gently lever down. Pull out old bulb.
- Do not touch the new bulb with your hand. Leave it in the plastic bag whilst slotting into position.
- Remove plastic bag when bulb is in position.
- Replace lens cover.
- Turn power on. Light bulb should now glow.

Note:
The replacement halogen bulb must not exceed 12 Volt/10 Watt. Bulbs are available from your Fisher & Paykel Appliances Customer Care Center.

Your refrigerator is designed to operate for many years without the need for service checks. However, if your refrigerator is malfunctioning, have it attended to by your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Center as soon as possible. All electrical repairs must be carried out by an adequately trained service technician or qualified electrician.

Cleaning Care – Interior/Exterior

Interior

- It is important to keep the interior of the refrigerator and freezer clean to help prevent food from becoming contaminated during storage.
- The amount and types of food stored determines how often cleaning should be carried out (ideally once every 1 to 2 weeks) in the refrigerator.
- Remove the shelves from cabinet and door. Wash shelves and storage bins in warm water and detergent; rinse in clean water and dry before replacing.
- Wipe over the interior surfaces with warm water and detergent or baking soda dissolved in warm water (add 1 teaspoon of baking soda to each 1 pint (500mls) of water). Rinse with clean water.
- To help remove "old stale refrigerator" smells add a few drops of vanilla essence or vinegar to the water before cleaning.
- Clean exterior surfaces with warm water and detergent. Use a toothbrush for the magnetic door gasket.
- Do not use harsh, abrasive cloths or cleaners or highly perfumed, strong smelling cleaners or solvents on any part of the refrigerator or freezer.

Exterior
Stainless Exterior Door

- It is important when cleaning the exterior door surface of your refrigerator, to only use liquid dishwashing detergent dissolved in warm water.
- Dry the door with a clean, lint free cloth.
- The use of any abrasive or stainless steel cleaners and solvents will damage the door surface.

Other Exterior Surfaces

- Clean all other exterior surfaces with warm water and detergent.
- If necessary, clean the magnetic door gasket with an old toothbrush, warm water and detergent.

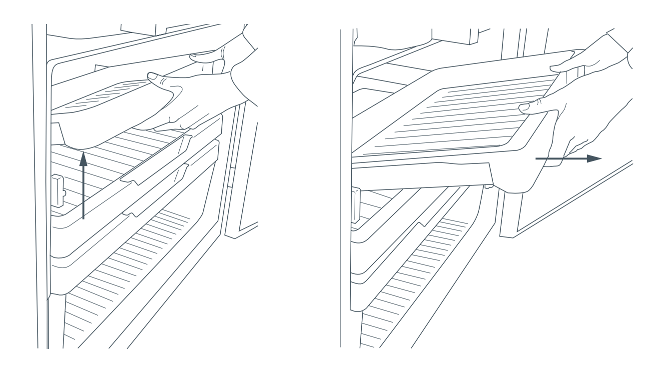
Water Evaporator Tray

- The water evaporator tray is found above the compressor at the back of the refrigerator or freezer. The tray may require infrequent cleaning.
- Carefully move the refrigerator or freezer out from the wall.
- Switch off the appliance.
- If the tray is full, have one person support the tray while another person unscrews the fasteners. Take care not to spill any liquid over the electrical components. Empty trays may have the fasteners loosened and the tray slipped over through the keyhole. (Reverse order to reassemble).
- Wipe out with warm water and detergent or disinfectant.
- Reassemble taking care not to over-tighten the fasteners.
- Switch on the appliance.

Cleaning Care – Special Features

To Remove Trays

- For ease of removal, empty food from tray/bin first.
- Hold the centre front of the tray/bin handle.
- Lift vertically to unclip from the runners and pull tray/bin towards you to remove.
- Push runners back into refrigerator.



To Replace Trays

- With the runners pushed back into the refrigerator, place the tray/bin on top of the runners. Push the tray/bin back slowly until you feel it clip back onto the runners.

Important Note: Ensure that trays and bins are securely clipped onto the runners before use.

Important Note: Bin and tray runners are pre-lubricated, and will not need to be re-lubricated during their life. Do not attempt to clean grease from the runners, as this will affect their ability to function. Do not immerse runners in water.

Interior
Glass Shelves

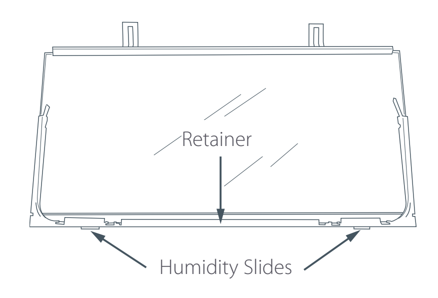
Clean with warm water and detergent or a glass cleaner. If cleaning the shelves without removing from the cabinet use only warm water and detergent as a glass cleaner can damage the plastic components of your refrigerator.

Important Note: Many commercially available cleaning products contain solvents that may attack the plastic components of your freezer and cause them to crack. It is important to use only warm water and a small amount of liquid dishwashing detergent on any plastic components inside and outside your freezer. Avoid using anti-bacterial cleaning products on either the interior or exterior of the cabinet as they may cause rusting of metal components and cracking of plastic components.

Cleaning Care – Special Features

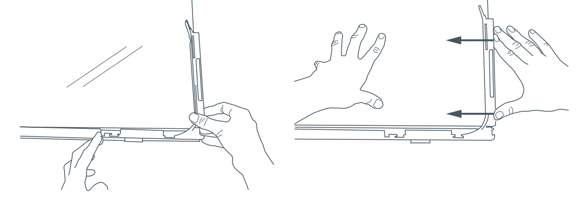
Humidity Control System

Important Note: When cleaning the shelf above the vegetable bins, we recommend that you do not disassemble the Humidity Control System from the shelf.

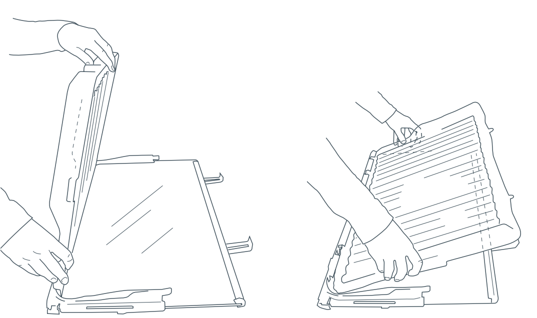


In the event that the plastic lid and humidity slides become separated from the glass shelf, follow these instructions to reassemble.

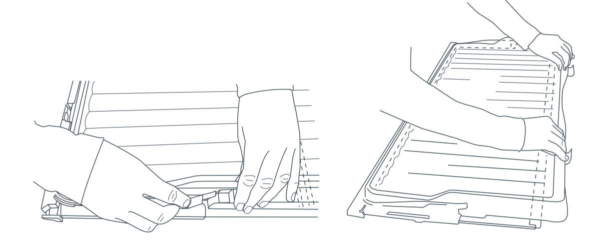
1. Turn shelf upside down
2. To attach humidity slides onto shelf front corners, fit bottom clips into shelf front trim. Next, slide sideways towards shelf until arm clips onto glass.



3. To attach humidity control lid – with text facing you, align lid with front of shelf. Hold lid vertically and fit front end into retainer on shelf. Ensure lid fits into retainer as well as underneath humidity slides.



4. At the sides of the shelf, adjust humidity slide tabs so that the plastic lid is between the shelf and the tabs.
5. If clips on back of shelf are present, fasten lid with rear clips. Ensure that the cover is fully secure at front and back of shelf.



Storing Food in Your Refrigerator

Storing fresh, perishable foods in your refrigerator helps to extend storage times. The cold temperatures slow down the major causes of food spoilage – namely, the growth of bacteria, moulds and yeasts, and chemical and physical reactions.

Fresh Food Care

The quality of food before it is placed in the refrigerator is critical to successful storage. For best results:

- Select foods that are very fresh and of good quality.
- Buy only the amount that you will use within the recommended storage time. If you buy extra, plan to freeze it.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in color or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent cross-flavoring. Vegetables and fruit need not be wrapped provided they are stored in the vegetable bins of the refrigerator.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odors.
- Refrigerate fresh, perishable foods as soon as possible after purchase. If left at room temperature for any length of time the rate of deterioration will be accelerated.
- Avoid placing food directly in front of air outlets, as it may freeze. Cold air needs to circulate to maintain safe food storage. Do not open the refrigerator door unnecessarily.
- Cool hot foods down before placing them in the refrigerator. This should be done quickly. It can be aided by placing the container of food in a bowl of ice and water; renew the ice as necessary. (Note also that hot containers may damage shelves and wall of the refrigerator).
- Store raw and cooked food in separate containers or packaging to prevent cross contamination.

In addition:

- Keep the refrigerator clean. Wipe the inside walls and shelves frequently (refer to Cleaning Care) and place only clean containers in the refrigerator.
- Keep a close check on the quality of food in your refrigerator. Discard any food that shows signs of spoilage. Pay particular attention to meat, fish and poultry, as these foods are highly perishable. Use food within the recommended storage times.

Dairy Foods and Eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended use by/best before/best by' date stamped on them. Store them in the refrigerator and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strongly flavored foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the refrigerator. For best results, especially when baking, remove the eggs from the refrigerator two hours before they are to be used.



Storing Food in Your Refrigerator

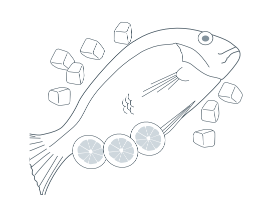
Red Meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper or plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juices lost from the raw meat from contaminating the cooked product.
- Delicatessan meats should be used within the recommended storage time.



Poultry

- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water. Dry and place on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.
- Cool and refrigerate cooked poultry quickly. Remove stuffing from poultry and store separately.

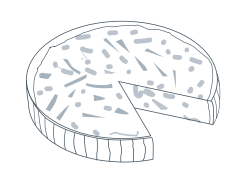


Fish and Seafood

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

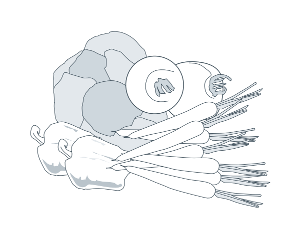
Precooked Foods and Leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 to 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.



Fruit and Vegetable Bins

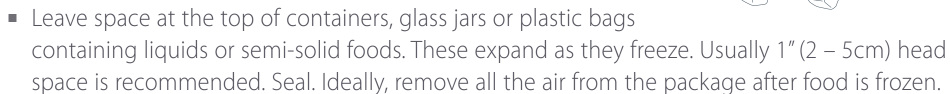
- Although most fruit and vegetable varieties store best at low temperatures, take care not to store the following at temperatures of less than 47˚F (7˚C) for long periods.
  ▪ Citrus fruit ▪ Melons ▪ Eggplant ▪ Pineapple ▪ Paw Paw
  ▪ Courgettes ▪ Passionfruit ▪ Cucumber ▪ Peppers ▪ Tomatoes
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, mangoes or pepinos. If possible store fruit and vegetables separately. ie. fruit in one bin and vegetables in the other.



Storing Food in Your Freezer

The use of temperatures of 0˚F (-18˚C) or colder to store food means that the food can be kept for longer periods than when refrigeration temperatures are used. This is because the growth of bacteria, moulds and yeasts are stopped, and chemical and physical reactions are severely restricted at very low temperatures.

Frozen Food Care



For best results:

- Choose only high quality foods that freeze well.
- Store at 0˚F (-18˚C) or colder. Take care to maintain this low storage temperature e.g. try to avoid opening the freezer door unnecessarily. If your ice cream is soft you are running your freezer too warm.
- Leave space at the top of containers, glass jars or plastic bags containing liquids or semi-solid foods. These expand as they freeze. Usually 1" (2 – 5cm) head space is recommended. Seal. Ideally, remove all the air from the package after food is frozen.
- Packages or containers of solid foods should have the air removed from them and be sealed tightly before freezing.
- Freeze immediately and as quickly as possible. Freeze only small quantities of food at any one time. For best results we recommend that only 2.2lb (1kg) of food be frozen per 0.9 cu. ft (25 L) freezer capacity. (About 7 lb (3 kg) in small freezers and 9 lb (4kg) in larger freezers). For faster freezing, we recommend that fresh food is placed at the top of the freezer compartment close to the air vent.
- Do not pile frozen food around the fan cover. It can prevent adequate air circulation.
- Thaw foods preferably in a refrigerator, or using a microwave oven or multifunction oven.
- Keep a constant turnover of food. Use older items of food first. Do not exceed recommended storage times.
- Use good quality freezer proof packaging to maintain food quality.
- If food is only covered in plastic film place inside a freezer-proof plastic bag.

Recommended Freezer Storage Times

These times should not be exceeded.

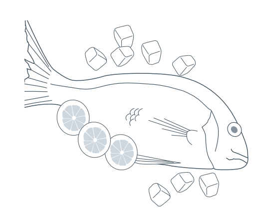
	Months	1	Bacon, casseroles, milk
		2	Bread, ice-cream, sausages, pies – (meat and fruit), prepared shellfish, oily fish
		3	Non oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins
		4	Ham, cakes, biscuits, beef, chops and lamb
		6	Poultry pieces, butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)
		12	Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes

Storing Food in Your Freezer

Meat, Poultry and Game

- Do not try to freeze more than 22lb (1kg) meat per 0.9 cu.ft (25 L) freezer capacity. Meat must be frozen quickly in order to maintain its texture.
- Do not stuff poultry before freezing.
- Red meat can be cooked from frozen, or from the partly or completely thawed states. Remember to allow extra cooking time if cooking from frozen.
- Always thaw poultry completely before cooking.

Fish

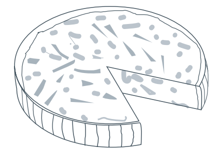


- Fish is best frozen commercially. If however you do want to freeze fish at home, make sure the fish is very fresh and of high quality.
- Clean, scale and preferably leave whole. All fish should be wrapped in two layers of packaging as depending on the type of fish, odors and flavors can be readily transferred either to or from it. Seal well.
- For best results, cook from either the frozen or partly thawed state.

Vegetables

- Most vegetables freeze well, although 'salad' vegetables lose their crispness. Other vegetables e.g. celery, onion and tomatoes should only be used in cooked dished as they soften on freezing.
- Freeze only high quality, mature, ready-to-eat vegetables.
- Sort and discard any that are damaged.
- **It is necessary to blanch most raw vegetables prior to freezing.**
- Blanching involves a short cooking period during which vegetable enzymes are destroyed. If these enzymes are not destroyed they cause undesirable physical and chemical changes during freezer storage.
- Vegetables can be blanched in boiling water, steam or microwave oven. If using boiling water, boil vegetables for 2 – 4 minutes and cool quickly.
- In general frozen vegetables are best cooked from their frozen state, i.e. Do not thaw.

Prepared and Cooked Foods



- Most cooked foods can be frozen but it is not recommended to freeze the following:
- Cooked egg white, custards, cream fillings and milk puddings, gelatine or jelly-like dishes, mayonnaise and similar salad dressings, meringue toppings. These tend to separate on thawing.

Fruit



- Choose high quality, mature, and ready to eat fruit. Preferably select varieties recommended for freezing.
- Avoid unripe and over-ripe fruit.
- The way fruit is packed depends on how it is to be used. Fruits packed in syrup are ideal for deserts, whereas fruits packed without sugar are better used for cooking. Most fruits can be stored for 8 – 12 months.

Problem Solving Checklist

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting your local Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Center Dealer or Customer Care Center.

Problem	Possible Causes	What to do
Appliance does not operate	No electricity at power	Check that the plug is correctly connected and power switched on Check another appliance at the same outlet Check house fuse
Light not working	Blown light bulb	Change light bulb
	Refrigerator not working	See Maintenance section
Light and display not working	Product in Sabbath Mode	Hold compartment select button down for 10 seconds
Motor operates for long periods	Hot weather Frequent door openings Large amount of food recently added	Minimise door opening to allow temperature to stabilise
	Temperature control set too low	See Temperature control section
	Doors not sealing properly	Check that cabinet is level and gasket seals are clean
Storage compartments too warm	Temperature setting not correct	See Temperature control section
	Frequent door openings Large amount of food recently added	Minimise door openings to allow temperature to stabilise
Food freezing in the refrigerator	Temperature setting not correct	See Temperature control section
	Food placed directly in front of air outlets	Move chill sensitive foods away from the center back of the shelf
Unfamiliar noises	Cabinet not stable or level Freezer is defrosting	See Installation section
Water in the vegetable bins	Condensation is formed by the water produced by vegetables.	A small amount of condensation is beneficial for vegetable storage If there is too much water, store vegetables loosely wrapped in plastic bags Wipe out water with a cloth

Problem Solving Checklist

Problem	Possible Causes	What to do
Sides of cabinet are warm	This is normal	
Condensation on outside of refrigerator	Not unusual during periods of high humidity	Wipe dry
Condensation inside fresh food compartment	Frequent or long door openings	Minimise door openings
	Door gasket leaking	Check that gasket is sitting flat and sealing tightly
	Not unusual during periods of high humidity	Wipe dry
Ice buildup inside freezer compartment	Freezer door not closing tightly	Move items in freezer so door can close tightly Check and clean door gasket seal
Taste or odor in ice cubes	Transfer of odor/taste from strong smelling foods	Wrap or cover strong smelling foods
Door handles out of alignment	With time and usage, movement may occur	See Installation: four alignment essential requirements – Stability instructions
Tray/bin does not slide in and out evenly	Packaging trapped	Check to ensure no food or packaging is trapped behind the tray/bin
	Runners not extending fully	Holding onto sides of tray/bin, extend the runners fully by using a firm pull – this will reset the runner.

Limited Warranty

When you purchase any new Fisher & Paykel whiteware Product for personal or consumer use you automatically receive a two year Limited Warranty covering parts and labor for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington, D.C. and Canada. In Alaska the Limited Warranty is the same except that you must pay to ship the Product to the service shop or for the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the authorized Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance.

If the Product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you receive the same two year Limited Warranty, but you must bring the vehicle, boat or mobile facility containing the Product to the service shop at your expense or pay the service technician's travel to the location of the Product.

You receive an additional three year Limited Warranty (for a total of five years) covering parts and labor for the sealed refrigeration system (compressor, evaporator, condenser, filter dryer, and connecting tubing) within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington, D.C and Canada. In Alaska the Limited Warranty for the sealed refrigeration system is the same except that you must pay to ship the Product to the service shop or the service technician's travel to your home.

Fisher & Paykel Undertakes to:

Repair without cost to the owner either for material or labor any part of the Product, the serial number of which appears on the Product, which is found to be defective. In Alaska, you must pay to ship the Product to the service shop or for the service technician's travel to your home. If the Product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you must bring it to the service shop at your expense or pay for the service technician's travel to the location of the Product. If we are unable to repair a defective part of the Product after a reasonable number of attempts, at our option we may replace the part or the Product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the Product (not including installation or other charges).

This warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner of the Product for products purchased for ordinary single-family home use.

All service under this Limited Warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

Limited Warranty

How Long Does this Limited Warranty Last?

Our liability under this Limited Warranty expires TWO YEARS from the date of purchase of the Product by the first consumer.

Our liability for repair of defects in any sealed refrigeration system (compressor, evaporator, condenser, filter dryer, and connecting tubing) extends an ADDITIONAL THREE YEARS, for a total of FIVE YEARS from the date of purchase of the Product by the first consumer.

Our liability under any implied warranties, including the implied warranty of merchantability (an unwritten warranty that the Product is fit for ordinary use) also expires ONE YEAR (or such longer period as required by applicable law) from the date of purchase of the Product by the first consumer. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so this limit on implied warranties may not apply to you.

This Warranty Does Not Cover

A Service calls that are not related to any defect in the Product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the Product. For example:

1. Correct faulty installation of the Product.
2. Instruct you how to use the Product.
3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
4. Correct fault(s) caused by the user.
5. Change the set-up of the Product.
6. Unauthorized modifications of the Product.
7. Noise and vibration that is considered normal e.g. drain sounds, regeneration noises and user warning beeps.
8. Correcting damage caused by pests e.g. rats, cockroaches etc.

B Defects caused by factors other than:

1. Normal domestic use or
2. Use in accordance with the Product's User Guide.

C Defects to the Product caused by accident, neglect, misuses, fire, flood or Act of God.

D The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.

E Travel Fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (i.e. airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).

F Normal recommended maintenance as set forth in the Product's User Guide.

If you have an installation problem contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities.

We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the Product is defective or any of your expenses caused if the Product is defective). Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Limited Warranty

How to get Service

Please read your User Guide. If you then have any questions about operating the Product, need the name of your local Fisher & Paykel Authorized Service Agent, or believe the Product is defective and wish service under this Limited Warranty, please contact your dealer or call us at:
TOLL FREE 1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872) Canada also
or contact us through our web site: www.usa.fisherpaykel.com

You may be required to provide reasonable proof of the date of purchase of the Product before the Product will be serviced under this Limited Warranty.

Commerical Use

If you are using the Product in a commercial setting (any use other then a single-family dwelling), we agree to repair or replace, without cost to you for parts only, any defective parts, the serial number of which appears on the Product, including the sealed refrigeration system. Our liability for these repairs expires ONE YEAR from the date of original purchase.

You receive an additional three year Limited Warranty (for a total of five years) covering parts for the sealed refrigeration system (compressor, evaporator, condenser, filter dryer, and connecting tubing) within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington, D.C and Canada. In Alaska the Limited Warranty for the sealed refrigeration system is the same except that you must pay to ship the Product to the service shop or the service technician’s travel to your home.

At our option we may replace the part or the Product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the Product (not including installation or other charges). All service under this Limited Warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

No Other Warranties

This Limited Warranty is the complete and exclusive agreement between you and us regarding any defect in the Product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) is authorized to make any addition or modification to this Limited Warranty.

Warrantor: Fisher & Paykel Appliances, Inc.
If you need further help concerning this Limited Warranty, please call us at the above number, or write to:
Fisher & Paykel Appliances
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Instrucciones importantes de seguridad 

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, o lesión lea las **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD** antes de operar este electrodoméstico.

Use este electrodoméstico solamente para el uso para el cual fue concebido, tal como se describe en esta Guía del Usuario.

Advertencia

Al usar este electrodoméstico siga siempre las precauciones básicas de seguridad incluyendo lo siguiente:

Peligro

- Este electrodoméstico no fue diseñado para su uso por parte de niños pequeños o personas inválidas sin supervisión. No se deberá permitir que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Riesgo de que los niños queden atrapados. Antes de que se deshaga de su refrigerador o congelador usado:
  –Quite las puertas
  –Deje los estantes en su lugar, para que los niños no puedan entrar fácilmente.

Desecho

- Se debe tener cuidado extremo al desechar su electrodoméstico viejo o congelador para evitar riesgos. El gas refrigerante deberá extraerse bajo medidas de seguridad y quite las puertas para evitar accidentes con los niños.
- Su Centro de Servicio Autorizado Fisher & Paykel podrá aconsejarle acerca de los métodos ambientalmente adecuados para desechar su refrigerador o congelador.

Eléctrico

- Este electrodoméstico debe ser instalado apropiadamente de acuerdo con la instrucción de instalación antes de utilizarlo.
- Nunca desconecte su refrigerador tirando del cable de la corriente.
- Siempre sujete el enchufe firmemente y tire directamente de la toma de corriente.
- No conecte ningún otro electrodoméstico en su de toma de corriente ni use extensiones o adaptadores dobles.
- Repare o cambie inmediatamente todos los cables de servicio eléctrico desgastados o dañados. No utilice un cable agrietado o con signos de abrasión a lo largo o en el extremo del enchufe o electrodoméstico.
  Sí el cable de suministro de energía está dañado, deberá reemplazarse solamente por parte de su Centro de Servicio Autorizado Electrodomésticos Fisher & Paykel debido a que se requieren herramientas especiales.
- Al retirar su electrodoméstico de la pared, tenga cuidado en no enredarse o dañar el cable de la corriente.
- Desconecte su refrigerador antes de limpiar o reemplazar el foco interior.

 Instrucciones importantes de seguridad 

Almacenar Alimentos y Bebidas

- Nunca almacene materiales volátiles o inflamables en su refrigerador o congelador debido a que pueden explotar.
- Nunca congele líquidos en recipientes de vidrio. El líquido se expande durante la congelación, lo que puede provocar que el envase explote.
- Nunca congele bebidas carbonatadas. Pueden explotar.
- No consuma alimentos si están demasiado fríos. Al sacar alimentos del compartimiento del congelador, los alimentos, al estar lo suficientemente fríos pueden causar algún tipo de daño al entrar en contacto con la piel, tales como los cubitos de hielo.

Falla de energía eléctrica – Seguridad de los Alimentos

- No vuelva a congelar los alimentos congelados que hayan sido descongelados previamente. Siga las siguientes recomendaciones si encuentra alimentos dentro del congelador que se hayan descongelado:
  1) Hielo cristalizado aún visible – Los alimentos pueden volverse a congelar pero deberán almacenarse por un periodo más corto de lo recomendado
  2) Descongelado pero con el refrigerador frío. No se recomienda volver a congelar el alimento. Las frutas y algunos alimentos preparados pueden volverse a congelar, pero consúmalos tan pronto como le sea posible. Carne, Pescado y Carne de aves – consúmanse inmediatamente o cocine, después vuelva a congelar. Elimine los vegetales o verduras ya que normalmente se ablandan y apelmazan.
  3) Descongelado pero a más de 4º C/40ºF. Las carnes rojas pueden cocinarse inmediatamente y volverse a congelar pero deberán consumirse tan pronto como sea posible. Elimine todos los demás alimentos congelados.
- No vuelva a congelar alimentos que se hayan descongelado completamente. Los alimentos en estas condiciones constituyen un peligro al consumirse.

Limpieza

- Muchos productos de limpieza disponibles comercialmente contienen solventes que pueden atacar a los componentes plásticos de su refrigerador o congelador y provocarles grietas. Consulte en la sección de cuidados de limpieza de este instructivo las recomendaciones correspondientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación – Cuatro Requisitos Esenciales

Por favor siga los pasos para la instalación para asegurarse de que su electrodoméstico operará correctamente.

1. Energía eléctrica

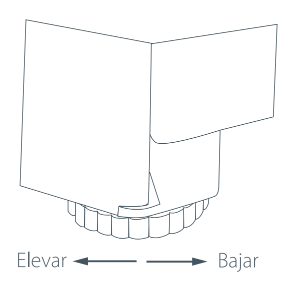
- El electrodoméstico debe instalarse de tal forma que el enchufe quede a la mano
- Para asegurase que el electrodoméstico no se apage en forma accidental, conecte su refrigerador en su propia toma de corriente. No conecte ningún otro electrodoméstico en esta toma de corriente ni use extensiones de cable o adaptadores dobles, dado que el peso combinado de ambas extensiones puede sacar el adaptador doble de un enchufe toma corriente de pared.
- Para los requisitos de corriente, consulte la información en la lámina de la serie localizada en la parte inferior derecha del lado del refrigerador cuando la puerta esté abierta.
- Es esencial que el electrodoméstico esté debidamente conectado a tierra.

2. Ubicación

- No exponga su refrigerador o congelador a la luz solar directa o junto a cualquier otro electrodoméstico generador de calor tales como una estufa o lavadora de trastes.

3. Estabilidad

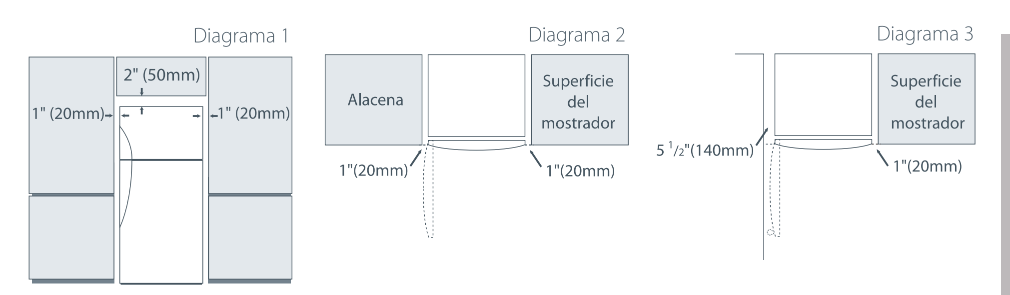
- Es importante que las cuatro esquinas del refrigerador o base del congelador estén firmemente apoyadas sobre el piso para eliminar cualquier movimiento del gabinete.
- La instalación del electrodoméstico sobre un piso blando o disparejo puede resultar en retorcimiento del gabinete y sello deficiente de las puertas. Si las puertas no cierran apropiadamente, el aire caliente entrará en las áreas de almacén de alimentos provocando incremento en la temperatura, lo cual resultará que existan derrames y que los alimentos se echen a perder.
- Antes de mover su refrigerador o congelador a su posición, asegúrese que las patas frontales de ajuste estén totalmente replegadas girándolas en sentido contrario a las manecillas del reloj, por ejemplo, a la derecha del gabinete.
- Coloque su refrigerador o congelador. Gire las patas ajustables en sentido del reloj, por ejemplo, a la izquierda, para bajar las patas frontales ajustables y levantar el frente del electrodoméstico hasta que quede nivelado y estable.
- Las patas frontales niveladores en el lado de la bisagra deberán sostener la mayor parte del peso del gabinete el cual deberá quedar en posición estable, es decir, no deberá mecerse o tambalearse.



Instalación – Cuatro Requisitos Esenciales.

4. Ventilación e Instalación

- Para asegurar una ventilación adecuada para su refrigerador o congelador, deje un espacio de aire mínimo de 2" (50mm) encima del gabinete, 1" (20mm) en cada lado, y 1 ½" (30mm) atrás. (Vea el diagrama 1).
- El electrodoméstico está diseñado para colocarse contra una pared con una distancia libre que no exceda las 3" (75mm).
- Si se incorpora el electrodoméstico en un mueble de cocina, siga las instrucciones de instalación provistas en los juegos (kits) de integración.
- Asegúrese que la cara frontal del escaño esté alineada a la orilla de la esquina frontal de la puerta del refrigerador. Esto permitirá que la puerta abra completamente. (Vea el diagrama 2).
- Si coloca el refrigerador en una esquina, permita un claro de 5 ½ " (140mm) para que se pueda abrir la puerta. (Vea el diagrama 3).



ES

Antes de poner alimentos en los compartimientos de alimentos frescos o del congelador.

- Retire el empaque. Asegúrese de quitar todos los clips de paso del refrigerador. Son pequeños soportes de hule ubicados detrás de los estantes.
- Permita que el refrigerador y el congelador trabajen vacíos por 2-3 horas para permitir que cada compartimiento se enfríe a la temperatura apropiada.
- Limpie el interior del electrodoméstico con agua tibia y un poco de detergente líquido para quitar el polvo que traiga de fábrica o del transporte.
- El electrodoméstico puede tener un olor en su operación inicial, pero este desaparecerá cuando el refrigerador y el congelador hayan llegado a su temperatura normal.

Para evitar deficiencias en la generación de Energía

- No cubra sus electrodomésticos con ningún material que que impida que el aire fluya alrededor de los lados del gabinete.
- No deje la puerta abierta por más tiempo de lo debido.
- Deje el espacio suficiente frente a los conductos del aire dentro del gabinete para un enfriado máximo y distribución de aire.

Mover y Almacenar su Refrigerador

Si su refrigerador o congelador se apaga por cualquier razón, espere 10 minutos antes de encenderlo de nuevo. Esto permitirá que las presiones del sistema de refrigeración se igualen antes de volver a arrancar.

Mover el refrigerador

- Apágelo y desconéctelo. Saque cualquier alimento que esté adentro.
- Gire las patas ajustables a la derecha hasta donde lleguen (ver la página 28).
- Saque el refrigerador suavemente fuera de su posición. Asegure el cable de corriente y ponga cinta a las puertas cerradas. Sujete los estantes en su lugar con cinta adhesiva. Si necesita poner el gabinete en posición horizontal, recuéstelo de lado (del lado derecho, visto de frente).
- Reubíquelo e instálelo. Si se ha dejado al refrigerador sobre su costado por algún tiempo, déjelo de pie por al menos 10 minutos antes de encenderlo.

Almacenarsu refrigerador o congelador

- Al almacenar el refrigerador ya limpio, deje la puerta o puertas abiertas. Esto permitirá que el aire circule evitando la acumulación de bacteria y moho.
- Antes de usarlo de nuevo, limpie bien usando una mezcla de agua tibia y soda de cocinar (añada una cucharada de soda de cocinar a cada medio litro de agua). Enjuague con agua limpia.

¿Sale de vacaciones?

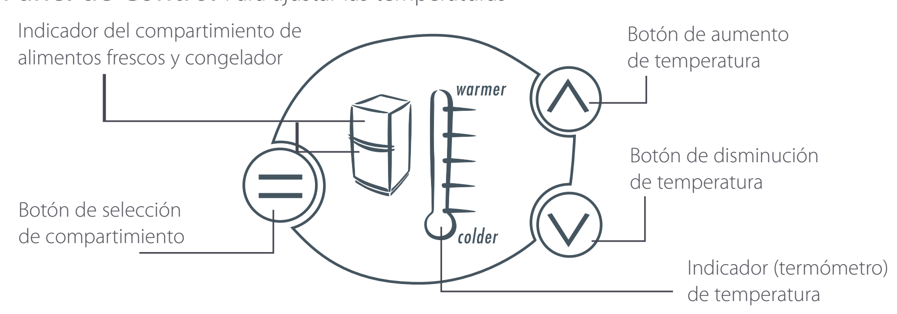
- Le recomendamos que deje su refrigerador o congelador operando mientras está de vacaciones.

Instrucciones de Operación del 'Active Smart™'

Control de temperatura

- Cuando el refrigerador se enciende por primera vez, el poderoso sistema de enfriamiento enfriará automáticamente los compartimientos del refrigerador y congelador a las temperaturas determinadas. Esto tomará entre 2-3 horas dependiendo de la temperatura y humedad del ambiente.
- Las temperaturas de los dos compartimientos son controladas exacta e independientemente y no cambian con la temperatura o humedad del ambiente, ya sea verano o invierno.
- Si desea modificar la temperatura del compartimiento de alimentos frescos o el del congelador, se podrá realizar fácilmente utilizando el Panel de Control localizado atrás del compartimiento del alimentos frescos.

Panel de Control Para ajustar las temperaturas



Compartimiento del alimentos frescos

- La luz del compartimiento en el diagrama del refrigerador se encenderá. El indicador de temperatura ilustrado por un termómetro mostrará el ajuste de temperatura para este compartimiento como una serie de luces.
- La temperatura puede cambiarse al presionar los botones de aumento o disminución de la temperatura. Una presión en cualquiera de estos botones producirá una reducción de luz lo que indica un pequeño cambio en la temperatura.
- Al oprimir cualquiera de estos botones dos veces da una luz más brillante e indica un cambio mayor en en la temperatura. Una menor intensidad luminosa en el termómetro indicará una temperatura más fría para el compartimiento seleccionado.

Compartimiento de alimentos congelados

- Para ajustar la temperatura del congelador oprima el botón de selección en el compartimiento hasta que la luz destelle en el indicador del compartimiento del congelador.
- La temperatura del congelador puede cambiarse al presionar los botones de aumento o disminución de temperatura.
- Una presión en cualquiera de estos botones producirá una luz más tenue lo que indica un menor cambio en la temperatura. Al oprimir dos veces cualquier botón da una luz más brillante e indica un cambio mayor en la temperatura.
  Nota: Al oprimir sucesivamente el botón de selección del comapartimiento automáticamente seleccionará entre los compartimientos, un regreso al compartimiento del alimento fresco será acompañado por un sonido más largo.
- Cuando la puerta se abra de nuevo, el panel de control regresará automáticamente al ajuste del compartimiento de alimentos frescos.

Modo Sabático

- Para activar el modo Sabático, presione el botón de selección de compartimiento en el panel de control de temperatura durante 10 segundos.

Cuando el Producto se encuentre en el Modo Sabático:

- La luz no encenderá cuando la puerta esté abierta.
- La alarma de la puerta no operará.
- La pantalla electrónica no se iluminará.
- El hecho de abrir la puerta no afectará ni al compresor ni a los ventiladores.

- Si se corta la energía eléctrica del refrigerador cuando este modo esté activado, el producto continuará en el modo Sabático cuando se restablezca la energía eléctrica.
- El modo Sabático se desactivará automáticamente a las 80 horas después de la activación.
- Para desactivar antes de las 80 horas, presione el botón de selección de compartimiento en el panel del control de temperatura durante 10 segundos.

Sonidos normales del refrigerador

Los refrigeradores *Active Smart*™, mediante la excelente clasificación de energía que poseen, así como su función de enfriamiento, pueden producir sonidos distintos a los de su refrigerador anterior.

Los sonidos operacionales normales incluyen:

- Sonido de flujo de aire del ventilador. Los refrigeradores '*Active Smart*™' tienen ventiladores que cambian la velocidad dependiendo de la demanda. Durante los periodos de enfriamiento, como después de abrir la puerta con frecuencia, los ventiladores circulan el aire frío en los compartimientos del refrigerador y congelador produciendo algún sonido de flujo de aire. Esto es algo normal.
- Chasquido o estallido que pueden sonar como hielo desprendiéndose del evaporador. Esto sucede cuando la función de descongelar esté operando.
- Sonido de agua corriendo. Este es el líquido refrigerante en el sistema y se puede oír como un ruido de hervor o borboteo.
- Un sonido audible de silbido después de cerrar la puerta del congelador. Esto se debe a la diferencia en presión entre el aire tibio que ha entrado al gabinete y repentinamente se enfrió, y a la presión del aire exterior.
- Existirán otro tipo de sonidos fuera de lo común debido a las siguientes razones:
  – Gabinete desnivelado
  – Piso disparejo o poco firme
  – Botellas o jarras traqueteando en los estantes

Características Especiales del 'Active Smart™'

Cajones para Frutas y Verduras y cubierta de control de humedad

Los recipientes para vegetales tienen una tapa de diseño especial que cumple dos funciones.

- La cubierta de humedad sella los cajones y provee un micro clima húmedo para ampliar los tiempos de almacenamiento de de frutas y verduras.
- La cubierta de humedad previene la condensación, la cual se forma a altos niveles de humedad, para que no chorreé sobre la fruta y verduras. La función para retener altos niveles de humedad en el cajón de frutas y verduras puede producir pequeñas cantidades de agua en el fondo de los cajones de frutas y verduras. Esta se puede secar según se requiera.

Cajones para frutas y verduras y válvula de humedad

- Cada cajón para frutas y verduras tiene un adaptador de control de humedad que puede ajustarse a las frutas y verduras, dependiendo de qué se vaya a guardar en los cajones.
- De ser posible, procure almacenar las frutas y verduras en forma separada. Esto ayudará a prolongar la vida de almacenamiento.
- Si existiera una mezcla de frutas y verduras en el cajón, ajuste la posición del control hacia el centro.
- Si hubiera mucha agua dentro de los cajones, el control podrá ajustarse hacia la posición de menor goteo.
- Recuerde que una pequeña cantidad de agua dentro de los cajones es buena para el almacenamiento de frutas y verduras.

Charolas para hielo y tapa

- Para vaciar los hielitos dentro de la tapa, sostenga la charola y tapa juntas y tuerza para desalojar los hielitos.
- Rellene la charola para hielo con agua, ponga la tapa que contiene hielitos encima y guárdela en el congelador.
- Los hielitos se conservan mejor en un recipiente o bolsa de plástico ya que absorben rápidamente los olores y sabores de otros alimentos.

Alarmas de puerta

- Si la puerta del compartimiento de alimentos frescos se deja abierta el refrigerador emitirá un sonido de alarma después de 90 segundos.
- Si la puerta del congelador se deja abierta el refrigerador emitirá un sonido de alarma después de 60 segundos.
- Mientras cualquiera de las puertas permanezcan abiertas, habrá sonidos subsecuentes cada 30 segundos durante 5 minutos.
- Una alarma continua sonará si la puerta se ha dejado abierta durante 5 minutos o más y la luz interior se apagará.
- La alarma se detendrá cuando la puerta se cierre.

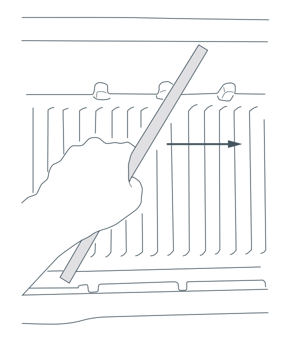
Alarmas de falla

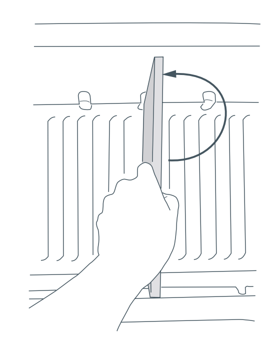
- Si el controlador electrónico detecta una falla de la cual no pueda recuperarse, sonará una alarma.
- Cuando la puerta del compartimiento de alimentos frescos se abre, un código de falla (patrón específico de luces) destellará rojo y verde intermitentemente en el Panel de Control para alertarle de la falla. La alarma se detendrá cuando se oprima cualquier botón, pero las luces permanecerán encendidas de manera intermitentemente.
- Si tal falla ocurre, llame inmediatamente a su Centro de Servicio Autorizado Fisher & Paykel Appliances; el código de falla ayudará a que la persona de servicio encuentre y remedie la causa de la falla.

Características Especiales del 'Active Smart™'

Guía del elemento divisor (cuando sea ajustable)

Para ajustar el elemento divisor, insértelo dentro del cajón en un ángulo, estire y acomódelo en su lugar. Para ajustarlo, extienda completamente el cajón, eleve parcialmente el elemento divisor, deslícelo por los lados y reacomódelo en su lugar.





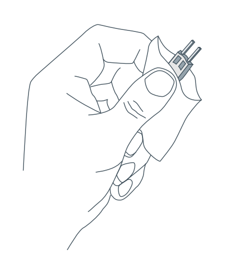
Mantenimiento del 'Active Smart™'

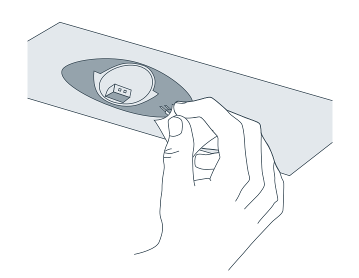
Reemplazo de la luz interior (Bombilla de luz halógena)

Desconecte el aparato antes de reemplazar la bombilla. La bombilla está localizado en el techo superior al frente del gabinete.

- Quite la cubierta de vidrio usando un desarmador pequeño. Inserte el desarmador en el centro frontal de la cubierta de vidrio y suavemente presione hacia abajo. Saque el foco viejo.
- No toque la bombilla nueva con su mano. Déjelo en la bolsa plástica mientras lo ubica en su posición.
- Quite la bolsa plástica cuando la bombilla esté en posición.
- Ponga de nuevo la cubierta de vidrio.
- Conecte de nuevo. La bombilla deberá encender.

Nota:
La bombilla de halógeno de repuesto no debe exceder 12 Voltios/10 Watt. Las bombillas los encontrará en su Centro de Atención al Cliente Fisher & Paykel Appliances.





Su refrigerador está diseñado para trabajar muchos años sin la necesidad de revisiones de servicio. Sin embargo, si su refrigerador está fallando, pida que lo revisen por parte de su Centro de Servicio Autorizado Fisher & Paykel Appliances tan pronto como sea posible. Todas las reparaciones eléctricas deben ser llevadas a cabo por un técnico de servicio entrenado o eléctrico calificado.

Cuidados de Limpieza – Interior/Exterior

Interior

- Es importante mantener limpio el interior del refrigerador y congelador para ayudar a prevenir que la comida se llegue a contaminar durante el almacenaje.
- La cantidad y tipos de alimentos almacenados determinan la frecuencia en que la limpieza debería realizarse (por lo general una a dos semanas) en el refrigerador.
- Quite los estantes del gabinete y puerta. Lave los estantes y los cajones en agua tibia y detergente, enjuague en agua limpia y seque antes de volver a colocarlas.
- Refriegue las superficies interiores con agua tibia y detergente o soda de cocinar disuelta en agua tibia (añada 1 cucharada de soda de cocinar a cada medio litro de agua). Enjuague con agua limpia.
- Para ayudar a quitar los olores a «refrigerador rancio» añada unas cuantas gotas de esencia de vainilla o vinagre al agua antes de limpiar.
- Limpie las superficies exteriores con agua tibia y detergente. Use un cepillo de dientes para el empaque magnético de la puerta.
- No utilice fibras ni limpiadores abrasivos o limpiadores o solventes o limpiadores muy perfumados en ninguna parte del refrigerador o congelador.

ES

Exterior

Puerta con exterior inoxidable.

- Es importante al limpiar la superficie exterior de la puerta de su refrigerador, usar solamente detergente líquido para trastos disuelto en agua tibia.
- Seque la puerta con un trapo limpio que no deje pelusa.
- El uso de cualquier limpiador o solvente abrasivo o para acero inoxidable dañará la superficie de la puerta.

Otras superficies exteriores

- Limpie todas las otras superficies exteriores con agua tibia y detergente.
- Si es necesario, limpie el empaque magnético de la puerta con un cepillo de dientes usado, agua tibia y detergente.

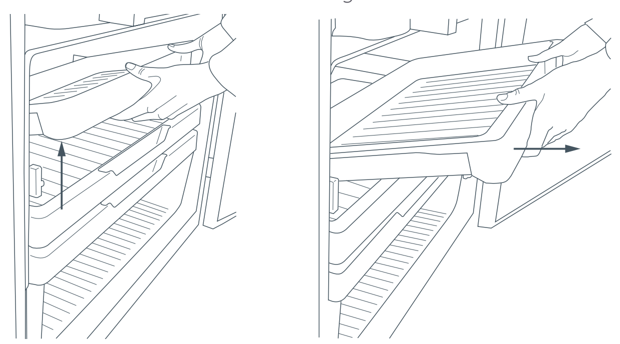
Charola evaporadora de agua

- La charola evaporadora del agua se encuentra encima del compresor atrás del refrigerador o congelador. La charola no requiere de una limpieza frecuente.
- Retire cuidadosamente el refrigerador o el congelador de la pared.
- Apágue el electrodoméstico.
- Si la charola está llena, haga que una persona sostenga la charola mientras que otra persona quita los tornillos de los sujetadores. Tenga cuidado de no derramar ningún líquido sobre los componentes eléctricos. Las charolas vacías pueden tener los sujetadores flojos y la charola deslizada a través del orificio. (Invierta el orden para volver a ensamblar).
- Limpie con agua tibia y detergente o desinfectante.
- Vuelva a ensamblar teniendo cuidado de no apretar demasiado los sujetadores.
- Encienda el electrodoméstico.

Cuidados de Limpieza – Características Especiales

Para quitar las charolas

- Para que la operación sea más fácil, vacíe primero la charola o el cajón de cualquier alimento que contenga.
- Tome la parte frontal del centro del asa.
- Elévela hacia arriba en forma vertical para desengancharla de los rieles y jale la charola o el cajón hacia usted para sacarla.
- Empuje los rieles de nuevo hacia adentro del refrigerador.



Para volver a colocar las charolas

- Con los rieles ya dentro del refrigerador, coloque la charola o el cajón sobre los mismos. Empuje la charola o el cajón hacia adentro lentamente hasta que sienta que se engancha a los rieles.

Nota importante: asegúrese de que las charolas y los cajones se encuentren bien enganchados a los rieles antes de utilizarlos.

Nota importante: los rieles de los cajones y charolas están pre-lubricados y no necesitarán lubricarse de nuevo durante su vida útil. No trate de limpiar la grasa de los rieles ya que puede afectar su funcionamiento. Tampoco los sumerja en agua.

Interior

Estantes de vidrio

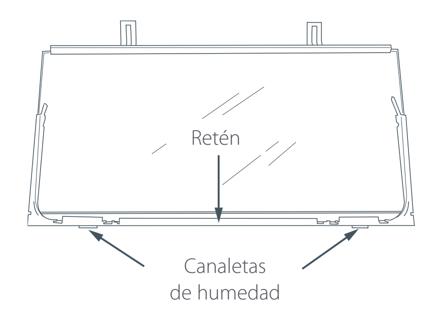
Limpie con agua tibia y detergente o con un limpiador para vidrios. Si limpia los estantes sin quitarlos del gabinete use solamente agua tibia y detergente ya que un limpiador para vidrios puede dañar los componentes plásticos de su refrigerador.

Nota importante. Muchos productos limpiadores disponibles en el mercado contienen solventes que pueden dañar los componentes plásticos de su congelador y provocarles fisuras. Es importante usar solamente agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido para trastos sobre cualquier componente plástico dentro y fuera de su congelador. Evite el uso de productos de limpieza antibacteriales ya sea en el interior o en el exterior del gabinete ya que pueden causar corrosión de los componentes de metal y el agrietamiento de los componentes plásticos.

Cuidados de Limpieza – Características Especiales

Sistema de control de humedad

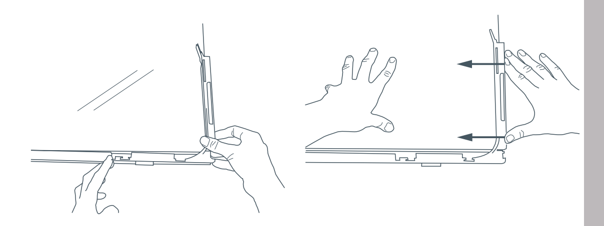
Nota importante: cuando limpie el estante que se encuentra encima de los cajones de verduras, le recomendamos no desensamblar el Sistema de Control de Humedad del estante.



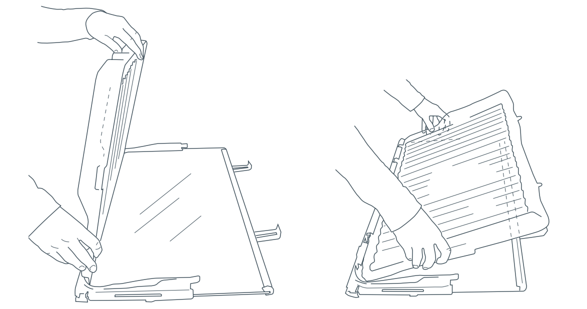
En el caso de que la tapa de plástico así como los deslizaderos de humedad se separen del estante de cristal, siga los siguientes pasos para ensamblarlos de nuevo:

1 Voltee el estante al revés

2 Para unir los deslizaderos de humedad a los ángulos frontales del estante, ajuste los clips inferiores al canto frontal del estante. A continuación, deslice lateralmente hacia el estante hasta que el brazo se ajuste al cristal.



3 Para unir la tapa de control de humedad, con el texto dirigido hacia usted, alinee la tapa con la parte frontal del estante. Sostenga la tapa en forma vertical y ajuste el extremo frontal al retén del estante. Asegúrese de que la tapa se ajuste al retén así como por debajo de los deslizaderos de humedad.



4 A los lados del estante, ajuste las lengüetas de los deslizaderos de humedad de manera que la tapa de plástico se ubique entre el estante y las lengüetas.

5 Si hubiera clips al reverso del estante, asegure la tapa con los clips traseros. Asegúrese de que la cubierta se encuentre totalmente firme tanto al frente como al extremo del estante.



Guardar Comida en su Refrigerador

El almacenar alimentos frescos perecederos en su refrigerador ayuda a extender los periodos de almacenaje. Las temperaturas frías detienen las causas principales del deterioro de la calidad de los alimentos – a saber, el crecimiento de bacteria, moho y fermentación y reacciones químicas y físicas.

Cuidado de la comida fresca

La calidad de los alimentos antes de que sean colocados en su refrigerador es vital para un buen almacenamiento. Para mejores resultados:

- Seleccione alimentos que estén muy frescos y de buena calidad.
- Compre solamente la cantidad que usará dentro del tiempo de almacenamiento recomendado. Si usted compra extra, planee congelarlo.
- Asegúrese que los alimentos estén bien envueltos o cubiertos antes de almacenarlos. Esto evitará que los alimentos se deshidraten deteriorando su color o perdiendo el sabor y ayudará a mantener la frescura. También evitará el cruce de sabores. Los vegetales y la fruta no necesitan estar envueltos con tal que de que sean almacenados en los recipientes para vegetales del refrigerador.
- Asegúrese que los alimentos de olor fuerte se tapen o cubran almacenándolos lejos de los alimentos tales como la mantequilla, leche y crema los cuales pueden echarse a perder debido a los olores fuertes.
- Refrigere los alimentos frescos, perecederos tan pronto como sea posible después de adquirirlos. Si se dejan a temperatura ambiente por cualquier periodo de tiempo, rapidez del deterioro se acelerará.
- Evite colocar alimentos directamente frente a las salidas de aire, ya que se pueden congelar. El aire frío necesita circular para mantener un almacenamiento de alimentos seguro. No abra la puerta del refrigerador sin necesidad.
- Enfríe los alimentos calientes antes de ponerlos en el refrigerador. Esto deberá hacerse rápidamente. La forma rápida es colocando el contenedor del alimento en un recipiente con hielo y agua; renueve el hielo según sea necesario. (Note también que los recipientes calientes pueden dañar los anaqueles y la pared del refrigerador).
- Almacene la comida cruda y la cocinada en recipientes o envolturas separadas para evitar la contaminación cruzada.

Además:

- Mantenga el refrigerador limpio. Limpie las paredes y los estantes interiores frecuentemente (vea el Cuidado de Limpieza) y solo mantenga recipientes limpios en el refrigerador.
- Revise con mucho cuidado la calidad de los alimentos en su refrigerador. Deseche cualquier alimento que muestre señales de deterioro en su calidad. Ponga atención particular a la carne, pescado y aves, ya que estos alimentos son altamente perecederos. Use los alimentos dentro de los periodos de almacenamiento recomendados.

Lácteos y huevos

- La mayoría de los productos lácteos ya envasados tienen un tiempo de consumo recomendado: «a consumirse antes de» marcada en ellos. Almacénelos en el refrigerador y consúmalos dentro del tiempo recomendado.
- La mantequilla se puede echar a perder por los alimentos con un fuerte sabor, así que ésta, almacénela mejor dentro de un recipiente cerrado.
- Los huevos deberá almacenarlos en el refrigerador. Para mejores resultados, especialmente al cocinar, saque los huevos del refrigerador dos horas antes de que vayan a ser consumidos.



Guardar Comida en su Refrigerador

Carne roja

- Coloque carne roja fresca en un plato y cúbrala holgadamente con papel encerado o envoltura plástica o papel aluminio.
- Almacene la carne cocinada y la cruda en platos separados. Esto evitará que cualquier pérdida de jugos de la carne cruda contamine el producto cocinado.
- Las carnes selectas deberá consumirlas dentro del tiempo de almacenamiento recomendado.

Aves

- Las aves enteras frescas deberán enjuagadarse por dentro y por fuera con agua fría corriente. Seque y póngalas en un plato. Cubra holgadamente con envoltura plástica o papel aluminio.
- Las piezas de aves deberán también también almacenarse de esta forma. El ave entera nunca deberá rellenarse hasta que vaya a cocinarse, de otra forma puede resultar en intoxicación alimenticia.
- Enfríe y refrigere el ave cocinada rápidamente. Quite el relleno del ave y guárdelo por separado.

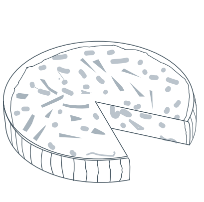


Pescados y mariscos

- El pescado entero y los filetes deberán consumirse en el día en que fueron adquiridos. Hasta que se requiera, refrigere en un plato holgadamente cubierto con envoltura plástica, papel encerado o papel aluminio.
- Si se guarda toda la noche o más, tenga especial cuidado en seleccionar pescado muy fresco. El pescado entero deberá enjuagarse en agua fría para quitarle las escamas sueltas e impurezas y secarlo posteriormente suavemente con toallas de papel. Coloque el pescado entero o los filetes en una bolsa plástica sellada.
- Mantenga los mariscos congelados todo el tiempo. Consuma dentro de 1-2 días.

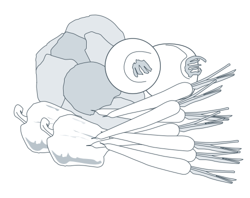


Alimentos ya cocinados y sobrantes



- Estos deberán almacenarse en recipientes adecuados cubiertos de tal forma que la comida no se seque.
- Manténgalos solo durante 1 a 2 días.
- Recaliente los sobrantes solo una vez y hasta que estén los suficientemente calientes como para despedir vapor.

Cajones para frutas y verduras



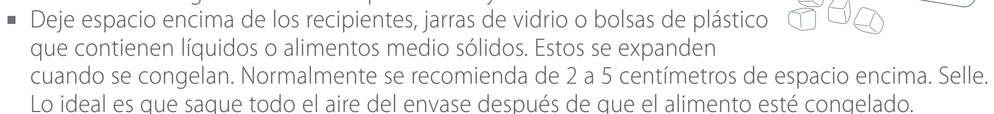
- Aunque la mayoría de las variedades de fruta y vegetales se almacenan mejor a bajas temperaturas tenga cuidado de no almacenar los siguientes a temperaturas menores de 47°F (7°C) durante largos periodos de tiempo.
  ▪ Los cítricos ▪ Melones ▪ Berenjena ▪ Piña ▪ Calabacitas
  ▪ Fresas ▪ Pepino ▪ Pimiento ▪ Jitomates.
- Ocurrirán cambios indeseables a bajas temperaturas como el ablandamiento de la pulpa, coloración café, coloración dorada y/o descomposición acelerada.
- No refrigere aguacates (hasta que estén maduros), plátanos, mangos o pepinos. Si es posible almacene fruta y vegetales separadamente, p. ej.: la fruta en un recipiente y los vegetales en otro.

Guardar Comida en su Congelador

El uso de temperaturas de 0˚F (-18˚C) o más frías para guardar alimentos significa que los alimentos se pueden mantener durante periodos mayores que cuando se usan las temperaturas de refrigeración. Esto es debido a que se detiene el crecimiento de la bacteria, moho y fermentación, y a que las reacciones químicas y físicas se restingen muy rigurosamente a temperaturas muy bajas.

Cuidado de la comida congelada

Para mejores resultados:



- Elija solo alimentos de alta calidad que se congelan bien.
- Almacene a 0˚F (-18˚C) o más frío. Tenga cuidado de mantener esta temperatura baja de almacenamiento por ejemplo, trate de evitar abrir la puerta del congelador sin necesidad. Si su helado está blando usted está utilizando el congelador a una temperatura muy caliente.
- Deje espacio encima de los recipientes, jarras de vidrio o bolsas de plástico que contienen líquidos o alimentos medio sólidos. Estos se expanden cuando se congelan. Normalmente se recomienda de 2 a 5 centímetros de espacio encima. Selle. Lo ideal es que saque todo el aire del envase después de que el alimento esté congelado.
- A los paquetes o envases de alimentos sólidos se les deberá quitar el aire y deberán sellarse totalmente antes de congelarse.
- Congele inmediatamente y tan pronto como sea posible. Congele solo pequeñas cantidades de alimentos a la vez. Para mejores resultados nosotros recomendamos que solo 1 Kg de alimento por 25 litros de la capacidad del congelador sea congelado. (Alrededor de 3 Kg en congeladores pequeños y 4 Kg en congeladores más grandes.) Para obtener un proceso de congelación más rápido, le recomendamos colocar los alimentos en la parte más alta del congelador, cerca de la ventila de aire.
- No amontone alimentos congelados alrededor de la cubierta del ventilador, ya que impide que el aire circule adecuadamente.
- Descongele los alimentos de preferencia en un refrigerador, o usando un horno micro ondas u horno de función múltiple.
- Mantenga una renovación de alimentos constante. Use primero los artículos de comida más antiguos. No exceda los periodos de almacenamiento recomendados.
- Use empaques a prueba de congelamiento de buena calidad para mantener la calidad de los alimentos.
- Si los alimentos solo están cubiertos por una capa plástica póngalos dentro de una bolsa plástica a prueba de congelación.

Tiempos de almacenamiento recomendados para congelación.

No se deberá exceder el periodo de tiempo.

	Meses	1	Tocino, cacerolas, leche
		2	Pan, helado, salsas, pasteles – (carne y fruta), mariscos preparados, pescado oleaginoso, mariscoso
		3	Pescado no grasoso, pizza, bollos y bizcochos
		4	Jamón, pasteles, bizcochos, carne, chuletas y cordero
		6	Piezas de aves, mantequilla, vegetales (escaldados), huevos enteros y yemas, cangrejo de río cocinado, carne picada (cruda)
		12	Fruta (seca o en almíbar), huevo blancos, carne (cruda), pollo entero, cordero (crudo), pasteles de fruta, carne, carne de caza.

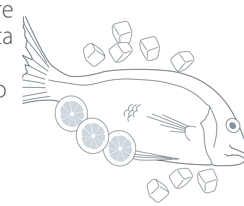
Guardar Comida en su Congelador

Carne, aves y carne de caza

- No trate de congelar más de 1 Kg de carne por 25 litros de capacidad del congelador. La carne debe congelarse rápidamente para que mantenga su textura.
- No rellene aves antes de congelar.
- La carne roja puede cocinarse a partir de que haya sido congelada o parcialmente descongelada. Recuerde calcular tiempo extra para cocinar si cocina a partir de alimentos congelados.
- Descongele totalmente las aves antes de cocinarlas.

Pescado





- El pescado que ya viene congelado es mejor. Sin embargo, si usted quiere congelar pescado en casa, asegúrese de que éste sea muy fresco y de alta calidad.
- Limpie, quite las escamas y de preferencia déjelo entero. Todo el pescado deberá envolverlo en dos capas de envoltura dependiendo del tipo de pescado; éste puede contaminar o contaminarse por olores. Selle bien.
- Para mejores resultados, cocine ya sea del estado congelado o del parcialmente descongelado.

Verduras

- La mayoría de las verduras se congelan bien, aunque las lechugas pierden su estado crujiente. Otros vegetales como por ejemplo, el apio, cebolla y tomates solamente deberán utilizarse en platillos cocinados ya que se ablandan durante la congelación.
- Congele solo verduras de alta calidad, maduras, listas para comerse.
- Clasifique y deseche cualquiera que esté echado a perder.
- **Es necesario blanquear la mayoría de las verduras crudas antes de congelarlas.**
- Blanquear significa cocinar en agua hirviendo por un corto periodo durante el cual las enzimas se destruyen. Si las enzimas no se destruyen provocan cambios físicos y químicos indeseables durante el almacenamiento de congelación.
- Las verduras pueden blanquearse en agua hirviendo, al vapor u horno micro ondas. Si usa agua hirviendo, hierva las verduras durante 2-4 minutos y enfríe rápidamente.
- En general, las verduras congeladas se cocinan mejor a partir de su estado congelado. No descongele antes de cocinarlas

Alimentos preparados y cocinados

- La mayoría de los alimentos cocinados pueden congelarse, pero no se recomienda congelar los siguientes:
- Claras de huevo cocinadas, natillas, rellenos de crema y flan de leche, gelatina o platillos gelatinosos, mayonesa y aderezos similares para ensalada, o betunes tipo merengue. Estos tienden a separarse al descongelarse.

Frutas

- Escoja fruta de alta calidad, madura, y lista para comerse. Seleccione preferentemente variedades recomendadas para congelación.
- Evite la fruta que no esté madura o muy madura.
- La forma en que la fruta se empaca depende de cómo va a utilizarse. La fruta empacada en almíbar es ideal para postres, mientras que la fruta empacada sin azúcar es mejor para cocinar. La mayoría de la fruta puede almacenarse dentro de un periodo de 8 a 12 meses.



Lista de comprobación para solucionar problemas

Si tuviera algún problema con su electrodoméstico, compruebe los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con su Distribuidor Autorizado de Servicio de Electrodomésticos Fisher & Paykel o el Centro de Servicio a Clientes.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Electrodoméstico no funciona	No hay electricidad	Compruebe que el enchufe esté conectado correctamente y el interruptor encendido Pruebe con otro electrodoméstico en la misma toma de corriente Revise la caja del fusible
La luz no enciende	Bombilla fundida	Cambie la bombilla
	El refrigerador no está funcionando	Véase: sección de mantenimiento
La luz y la pantalla electrónica no funcionan	Producto en modo Sabático	Presione el botón de selección de compartimiento durante 10 segundos
El motor trabaja durante largos periodos	Clima caliente Frecuentes aberturas de la puerta Una gran cantidad de comida que se añadio recientemente	Minimice la abertura de puerta para permitir que la temperatura se estabilice
	El control de ajuste de la temperatura muy bajo	Véase: sección de control de temperatura
	Las puertas no sellan apropiadamente	Compruebe que el gabinete esté nivelado y que los empaques estén limpios
Compartimiento de almacenamiento demasiado caliente	Ajuste incorrecto de la temperatura	Véase: sección de control de temperatura
	La puerta se abre con frecuencia Se añadió una gran cantidad de alimentos recientemente	Minimice el abrir la puerta para permitir que la temperatura se estabilice
Alimentos congelados en el refrigerador	Ajuste incorrecto de la temperatura	Véase: sección del control de la temperatura
	Alimentos colocados directamente frente a las salidas del aire	Retire los alimentos susceptibles al frío del centro posterior del estante
Ruidos poco comunes	Gabinete desnivelado El congelador está descongelando	Véase: sección de instalación
Agua en los cajones de verduras	Condensación formada por el agua producida por las verduras	Una pequeña cantidad de condensación es buena para el almacenamiento de las verduras Si hay mucha agua, guarde las verduras holgadamente envueltas en bolsas de plástico Seque el agua con un trapo

Lista de comprobación para solucionar problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los costados del gabinete están calientes	Esto es normal	
Condensación fuera del refrigerador	Es normal durante periodos de humedad alta	Seque
Condensación dentro de los compartimientos de alimentos frescos	Se abre la puerta con frecuencia o por mucho tiempo	Minimice abrir la puerta
	Fuga en el empaque de la puerta	Compruebe que el empaque está parejo y bien pegado
	Es normal durante periodos de humedad alta	Seque
Acumulación de hielo dentro del compartimiento del congelador	La puerta del congelador no cierra ajustadamente	Mueva los artículos en el congelador para que la puerta cierre ajustadamente Revise y limpie el empaque sellador de la puerta
Sabor u olor en los hielitos	Transferencia de olor sabor de los alimentos con fuerte olor	Tape o cubra los alimentos de olor fuerte
Agarraderas de la puerta no alineadas	Con el tiempo y el uso puede ocurrir el movimiento	Véase: instalación: cuatro requerimientos esenciales de alineación – Instrucciones de estabilidad
La charola o el cajón no se deslizan hacia adentro o afuera en forma uniforme	Atorada por algún empaque	Verifique que no exista comida o empaques atrapados detrás de la charola o el cajón
	Los rieles no están extendidos al máximo	Sostener los lados de la charola o el cajón, extender los rieles dándoles un jalón firme. Este movimiento los reestablecerá

Garantía limitada

Cuando usted adquiere cualquier producto nuevo de línea blanca Fisher & Paykel para uso personal o como consumidor automáticamente recibe una Garantía Limitada de dos años que cubre partes y mano de obra para servicio dentro de los 48 principales estados de los Estados Unidos Continentales, Hawaii, Washington, D.C. y Canadá. En Alaska la Garantía Limitada es la misma excepto que usted debe pagar el envío del producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa. Para que los productos puedan utilizarse en Canadá, deben adquirirse a través del canal de distribución canadiense autorizado para garantizar el acatamiento normativo.

Si el producto está instalado en un vehículo de motor, lancha o instalación móvil similar, usted recibe la misma Garantía Limitada de dos años, pero usted debe traer el vehículo, lancha, o instalación móvil que contiene el Producto al taller de servicio cubriendo los gastos o pagar el viaje del técnico de servicio a la localidad del Producto.

Usted recibe una Garantía Limitada de tres años (para un total de cinco años) que cubre partes y mano de obra para el sistema sellado de refrigeración (compresor, evaporador, condensador, filtro secador, y tubería de conexión) dentro de los principales estados de Estados Unidos, Hawaii, Washington, D.C. y Canadá. En Alaska la Garantía Limitada para el sistema sellado de refrigeración es la misma con la excepción de que usted debe pagar por el envío del Producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa.

Fisher & Paykel se compromete a:

Reparar sin costo para el propietario ya sea el material o mano de obra en cualquier parte del Producto, cuyo número de serie aparece en el Producto, que se encuentre defectuosa. En Alaska, usted debe pagar por el envío del Producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa. Si el producto está instalado en un vehículo de motor, lancha o instalación móvil similar, usted debe traerlo al taller de servicio cubriendo los gastos o pagar el viaje del técnico de servicio a la localidad del Producto. Si no podemos reparar una parte defectuosa del Producto después de un número razonable de intentos, a nuestra elección podemos reemplazar la parte del Producto, o podemos proveerle el reembolso completo del precio de compra del Producto (sin incluir cargos de instalación u otros.)

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario sucesor del Producto para los productos adquiridos para uso en casa de una familia.

Todo servicio bajo esta Garantía Limitada será será cubierto por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio Autorizado durante horas normales de negocios.

Garantía limitada

¿Cuánto dura esta Garantía Limitada?

Nuestra obligación de acuerdo con esta Garantía Limitada expira DOS AÑOS a partir de la fecha de adquisición del Producto por el primer consumidor.

Nuestra obligación por reparación o defectos en cualquier sistema sellado de refrigeración (compresor, evaporador, condensador, filtro secador y tubería de conexión) se extiende a TRES AÑOS ADICIONALES, para un total de CINCO AÑOS de la fecha de compra del Producto por el primer consumidor.

Nuestra obligación bajo cualquier garantía implícita, incluyendo la garantía implícita de Capacidad de Comercio (una garantía no escrita que garantiza que el Producto es apto para uso corriente) expira también UN AÑO (o el periodo mayor según se requiera por la ley aplicable) a partir de la fecha de compra del Producto por el primer consumidor. Algunos estados no permiten limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, así que este límite en garantías implícitas tal vez no aplique en su caso.

Esta garantía no cubre

A Visitas de servicio que no estén relacionadas con ningún defecto en el Producto. El costo de una visita de servicio se cobrará si se encuentra que el problema no es un defecto del Producto. Por ejemplo:

1. Corregir una instalación deficiente del Producto.
2. Instruirle en cómo usar el Producto.
3. Cambiar fusibles de casa, restaurar protectores de circuito, corregir cables o plomería en casa, o cambiar los focos.
4. Corregir falla (s) causadas por el usuario.
5. Cambiar la ubicación del Producto.
6. Modificaciones no autorizadas del Producto.
7. Ruido y vibración que se considere normal, por ejemplo, sonidos de drenaje, ruidos de regeneración, y sonido de alarma de advertencia de usuario.
8. Corrección de daño causado por plagas, por ejemplo, ratas, cucarachas, etc.

B Defectos provocados por factores que no sean:

1. Uso doméstico normal o
2. Uso de acuerdo a la Guía del Usuario del Producto.

C Defectos a los Productos provocados por accidente, negligencia, abuso, incendio, inundación o Acto de Dios.

D El costo de las reparaciones realizadas por reparadores no autorizados o el costo de la corrección de dichas reparaciones no autorizadas.

E Viáticos de viaje y cargos asociados incurridos cuando el producto esté instalado en una ubicación con acceso limitado o restringido. (por ejemplo, vuelos aéreos, cargos de transbordo, áreas geográficas aisladas.)

F Mantenimiento normal recomendado como se define en la Guía del Usuario del Producto.

Si usted tiene un problema de instalación, póngase en contacto con su distribuidor o instalador. Usted es responsable de proveer instalaciones adecuadas eléctricas, de desfogue y otras de conexión.

No somos responsables por daños como consecuencia o incidentales (el costo de reparación o cambiar otra propiedad dañada sí el Producto es defectuoso o cualquiera de sus gastos causados sí el Producto está defectuoso). Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o críticos, así que la limitación o exclusión anterior tal vez no aplique a usted.

Garantía limitada

Cómo obtener servicio

Por favor lea su Guía de Usuario. Si aún tiene preguntas acerca de la operación del Producto, necesita el nombre de su Agente de Servicio Autorizado local de Fisher & Paykel, o cree que el Producto está defectuoso y desea servicio bajo esta Garantía Limitada, por favor póngase en contacto con su distribuidor o llámenos a:
SIN COSTO: 1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872), Canadá también o póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página en Internet: www.usa.fisherpaykel.com

Se le puede requerir que proporcione prueba razonable de la fecha de compra del Producto antes de que se le dé servicio al Producto en los términos de esta Garantía Limitada.

Uso comercial

Si usted utiliza el producto a nivel comercial (cualquier uso diferente al del meramente familiar), aceptaremos reparar o cambiar, sin costo alguno para usted, solamente las partes, cualquier parte defectuosa, cuyo número de serie aparece en el Producto, incluyendo el sistema sellado de refrigeración. Nuestra obligación por estas reparaciones caduca AL AÑO, a partir de la fecha de la adquisición original.

Usted recibe una Garantía Limitada de tres años (para un total de cinco años) cubriendo las partes del sistema de sellado de refrigeración (compresor, evaporador, condensador, filtro secador y tubería de conexión) dentro de los estados continentales de Estados Unidos, Hawaii, Washington, D.C. y Canadá. En Alaska la Garantía Limitada para el sistema sellado de refrigeración es la misma con la excepción de que usted debe pagar por el envío del Producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa.

A discreción nuestra podremos reemplazar la parte del Producto, o podremos reembolsarle en forma total el precio de compra del Producto (sin incluir cargos de instalación u otros.) Todo servicio bajo esta Garantía Limitada será cubierto por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio Autorizado durante horas hábiles de negocios.

Ninguna otra garantía

Esta Garantía Limitada es el acuerdo total y exclusivo entre usted y nosotros con relación a cualquier defecto en el Producto. Ninguno de nuestros empleados (o Agentes de Servicio Autorizados) está autorizado para hacer cualquier adición o modificación a esta Garantía Limitada.

Compañía que otorga la garantía: Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Si tiene alguna duda en relación con esta Garantía Limitada, sea tan amable de llamarnos a los números arriba mencionados o escríbanos a:
Fisher & Paykel Appliances
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647

Esta Garantía Limitada le da derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos los cuales varían de un estado a otro.

 Consignes de sécurité importantes 

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, veuillez lire les consignes de sécurité importantes qui suivent avant d'utiliser cet appareil.

N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce guide de l'utilisateur.

Avertissement

Cet appareil ne doit être utilisé qu'en respectant les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

Danger

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant de se défaire d'un vieux réfrigérateur ou congélateur, observez les consignes suivantes afin d'éviter que les enfants s'enferment involontairement dans l'appareil :
  –Enlevez les portes
  –Laissez les étagères en place afin que les enfants ne tentent pas de s'y loger

Mise au rebut

- Lors de la mise au rebut des vieux appareils ménagers, vous devez prendre d'extrêmes précautions afin d'éviter les risques d'accidents. Il faut soigneusement vider le gaz frigorigène et, pour la sécurité des enfants, il faut démonter les portes.
- Le centre de service à la clientèle des appareils Fisher & Paykel est en mesure de vous donner des renseignements utiles quant à la mise au rebut des vieux réfrigérateurs et congélateurs.

Électricité

- Avant d'utiliser cet appareil, celui-ci doit être correctement monté en respectant les instructions d'installation.
- Ne débranchez jamais le réfrigérateur en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Tenez toujours la fiche fermement pour la sortir de la prise.
- Ne branchez pas d'autre appareil dans la prise de courant qui alimente le réfrigérateur, ne le branchez pas non plus sur une rallonge électrique ou sur une prise double.
- Réparez ou remplacez immédiatement tout cordon électrique effiloché ou endommagé. Ne branchez pas l'appareil si le cordon, la fiche ou la connexion à l'appareil est fissuré ou usé. Lorsqu'un cordon d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par un technicien de centre du service à la clientèle de Fisher & Paykel car la réparation requiert des outils spéciaux.
- Lorsque vous éloignez votre appareil du mur, faites attention de ne pas rouler sur le cordon d'alimentation ou l'endommager.
- Débranchez le réfrigérateur avant de le nettoyer ou d'en remplacer l'ampoule.

 Consignes de sécurité importantes 

Stockage des aliments et des boissons

- Ne conservez jamais de matières volatiles ou inflammables dans un réfrigérateur car elles peuvent exploser.
- Ne congelez jamais de liquides dans des récipients en verre. Les liquides se dilatent pendant la congélation, ce qui peut entraîner l'explosion du récipient.
- Ne jamais congeler de boissons gazéifiées. Elles risquent d'exploser.
- Ne pas ingérer de nourriture trop froide. Les aliments sortant d'un congélateur,p. ex. : des cubes de glace, peuvent être assez froids pour causer des lésions cutanées au contact direct avec la peau.

Panne de courant — Hygiène alimentaire

- Ne pas recongeler les aliments déjà décongelés. Si vous trouvez des aliments décongelés dans votre congélateur, suivez les consignes ci-dessous :
  1) Si des cristaux de glace sont encore visibles, les aliments peuvent être recongelés, mais devraient être conservés moins longtemps que la période recommandée.
  2) Si les aliments sont décongelés, mais qu'ils sont à la température du réfrigérateur, il n'est pas recommandé de les recongeler. Certains fruits et aliments cuits peuvent être recongelés, mais ils doivent être consommés dès que possible. La viande, le poisson et la volaille doivent être, soit immédiatement consommés, soit cuits et recongelés. Jetez les légumes puisque, généralement, ils ramollissent et ne sont plus très frais.
  3) Pour les aliments qui sont décongelés mais dont la température est supérieure à 4˚C : la viande rouge peut être cuite immédiatement puis recongelée, mais elle doit être consommée le plus tôt possible. Jeter tous les autres aliments.
- Ne recongelez pas les aliments déjà entièrement décongelés. Ils pourraient être dangereux à consommer.

Nettoyage

- Beaucoup de produits de nettoyage sur le marché contiennent des solvants qui peuvent endommager les composants en plastique du réfrigérateur ou du congélateur et entraîner des craquelures. Pour plus de renseignements, référez-vous à la section des consignes de nettoyage.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Installation – Quatre exigences essentielles

Afin que votre appareil fonctionne correctement, veuillez suivre chaque étape de l'installation.

1. Alimentation

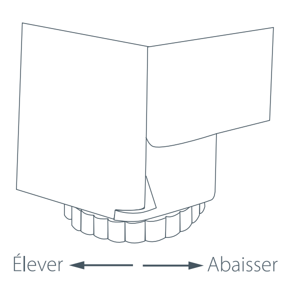
- L'appareil doit être installé à proximité d'une prise électrique.
- Afin de s'assurer que l'appareil n'est pas débranché par erreur, branchez le réfrigérateur ou le congélateur à sa propre prise de courant. Il ne faut pas brancher un autre appareil ménager sur la même prise d'alimentation, ni utiliser de rallonge ou d'adaptateur double sur cette prise car le poids des deux cordons électriques peut tirer l'adaptateur hors de la prise de courant murale.
- Pour l'alimentation, ouvrez la porte de votre réfrigérateur et référez-vous à l'information qui apparaît sur la plaque du numéro de série se trouvant en bas, à droite de l'appareil.
- Il est primordial que l'appareil soit correctement mis à terre.

2. Emplacement

- Le réfrigérateur ou congélateur ne doit pas être placé au soleil ou proche d'un appareil générant de la chaleur tels que les cuisinières ou les lave-vaisselle.

3. Stabilité

- Il est important que les quatre coins de la base du réfrigérateur ou du congélateur soient fermement appuyés afin d'éviter tout mouvement de l'appareil.
- L'installation de l'appareil sur un plancher non solide ou inégal peut entraîner la déformation du caisson de l'appareil et la dégradation de l'étanchéité des portes. Si les portes ne sont pas étanches, l'air chaud pénètrera dans les divisions de conservation des aliments, provoquant une hausse de la température qui entraînera la détérioration et la perte de ces aliments.
- Avant de mettre en place le réfrigérateur ou le congélateur, assurez-vous que les pieds réglables avant soient entièrement rentrés en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, c.-à-d. vers la droite de la caisse.
- Placez le réfrigérateur ou le congélateur. Pour sortir davantage les pieds réglables avant et relever ainsi l'avant de l'appareil, tournez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre, c.-à-d. vers la gauche, jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau et stable.
- Le pied réglable avant situé sur le côté de la charnière de porte devrait supporter la plus grande partie du poids et l'appareil devrait être stable, c.-à-d. qu'il ne devrait pas balancer ou osciller.

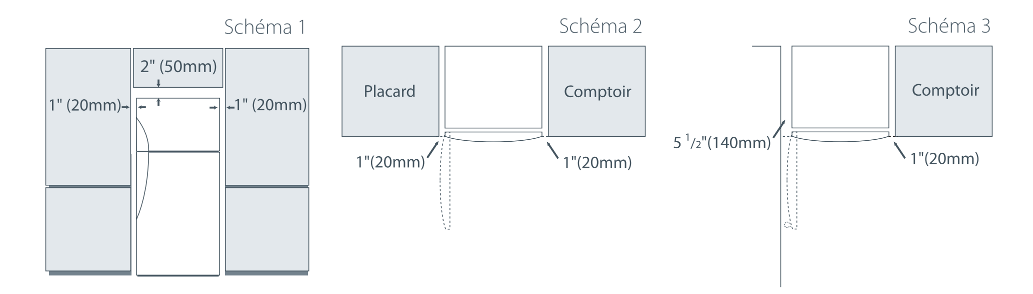


FR

Installation – Quatre exigences essentielles

4. Aération et installation

- Pour une aération adéquate du réfrigérateur ou du congélateur, laissez un espace minimal de 50 mm au-dessus de l’appareil, 20 mm de chaque côté et 30 mm à l’arrière. (Voir le Schéma 1.)
- L’appareil est conçu pour être placé contre un mur, à une distance égale ou inférieure à 75 mm.
- Si l’appareil doit être monté dans un espace entouré d’armoires, suivez les consignes d’installation qui sont fournies avec les trousses d’encastrement.
- Assurez-vous que l’avant du comptoir soit aligné avec le bord de la porte du côté de sa charnière. Cela permettra l’ouverture complète de la porte. (Voir le Schéma 2.)
- Si le réfrigérateur est placé dans un coin, laisser un espace libre de 140 mm pour l’ouverture de la porte. (Voir le schéma 3.)



Avant de placer des aliments dans la partie réfrigérateur ou congélateur

- Retirez l’emballage. Enlevez toutes les attaches de transport du réfrigérateur. Les attaches sont des butées en caoutchouc situées derrière les étagères.
- Laissez le réfrigérateur et le congélateur fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour permettre à chaque compartiment d’atteindre la température appropriée.
- Nettoyez l’intérieur de l’appareil avec de l’eau chaude et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières de la fabrication et du transport.
- L’appareil peut avoir une certaine odeur lors de la misse en marche, mais celle-ci disparaîtra dès que le réfrigérateur et le congélateur auront atteint la température appropriée.

Efficacité énergétique

- Ne couvrez pas le réfrigérateur ou le congélateur de matériaux qui pourraient empêcher l’air de circuler autour du caisson de l’appareil.
- Ne laissez pas la porte de l’appareil ouverte plus longtemps que nécessaire.
- Laissez suffisamment d’espace libre devant les sorties d’air à l’intérieur de l’appareil afin de permettre la meilleure distribution d’air possible.

Déplacement ou entreposage du réfrigérateur

Si, pour une raison quelconque, le réfrigérateur ou le congélateur s'est éteint, attendez dix minutes avant de le remettre sous tension. Cela permettra aux pressions du système de réfrigération de s'équilibrer avant la remise en marche de l'appareil.

Déplacement du réfrigérateur

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de sa prise de courant. Retirez tous les aliments.
- Tournez les pieds réglables vers la droite autant que possible (voir page 49).
- Sortez le réfrigérateur de son emplacement. Rangez le cordon d'alimentation et fermez bien les portes à l'aide de ruban adhésif. Toujours à l'aide de ruban adhésif, fixez les étagères à leur place. Si l'appareil doit être placé dans un certain angle ou doit être couché, placez-le soigneusement sur le côté (le côté droit lorsqu'il est vu de devant).
- Déplacez et réinstallez l'appareil. S'il est resté couché sur le côté pendant un certain temps, laissez-le debout au moins dix minutes avant de le remettre sous tension.

Entreposage du réfrigérateur ou du congélateur

- Lors de l'entreposage de l'appareil nettoyé, laissez les portes ouvertes. Ceci permet à l'air de circuler et empêche l'apparition de bactéries et de moisissures.
- Avant de réutiliser l'appareil, nettoyez-le avec un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de soude (ajoutez une cuillère à thé de bicarbonate pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.

Vacances

- Même lorsque vous partez en vacances, il est recommandé de laisser votre réfrigérateur ou congélateur en marche.

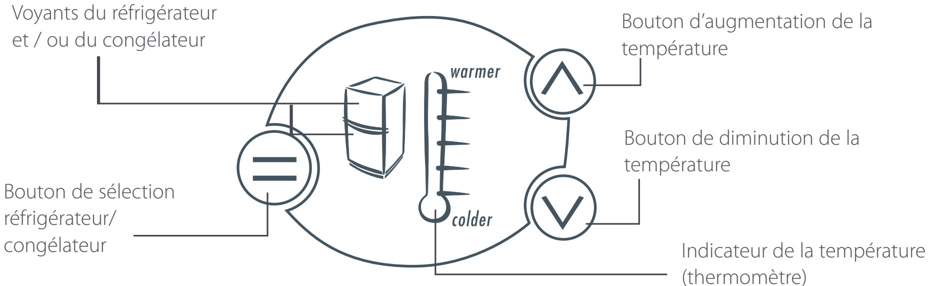
FR

Procédures de mise en marche de l'Active Smart™

Le contrôle de la température

- Lorsque le réfrigérateur est mis en marche, le puissant système de réfrigération refroidit automatiquement le réfrigérateur et le congélateur à leurs températures respectives. Le refroidissement peut prendre entre 2 et 3 heures, selon la température et le niveau d'humidité ambiants.
- Les températures des deux compartiments sont contrôlées avec exactitude de façon indépendante. Elles ne varient donc pas avec la température ni le niveau d'humidité ambiants, que ce soit l'été ou l'hiver.
- Si vous désirez changer la température dans le réfrigérateur ou le congélateur, il suffit d'utiliser le panneau de contrôle qui se trouve au fond du réfrigérateur.

Panneau de contrôle pour ajuster la température



Réfrigérateur

- Sur le schéma du panneau de contrôle, une lumière s'allume sur le réfrigérateur pour indiquer que vous effectuez le changement de la température du réfrigérateur. L'indicateur de la température, représenté par le thermomètre, indique le réglage de la température au moyen d'une série de lumières.
- Vous pouvez modifier la température en appuyant sur les boutons pour augmenter ou diminuer la température. En appuyant une fois sur l'un de ces boutons, une lumière plus faible s'allume indiquant un léger changement de température. En appuyant deux fois sur l'un des boutons, une lumière plus intense s'allume indiquant un changement de température plus important.
- Un nombre réduit de lumières sur le thermomètre signale une plus faible température dans le compartiment sélectionné (réfrigérateur ou congélateur).

Congélateur

- Pour régler la température du congélateur, appuyez sur le bouton de sélection du compartiment jusqu'à ce que la lumière clignote sur l'indicateur du congélateur.
- Vous pouvez modifier la température du congélateur en appuyant sur les boutons pour augmenter ou diminuer la température.
- En appuyant une fois sur l'un de ces boutons, une lumière plus faible s'allume indiquant un léger changement de la température. En appuyant deux fois sur l'un des boutons, une lumière plus intense s'allume indiquant un changement de température plus important.
  Remarque: En appuyant successivement sur le bouton de sélection du compartiment, il sélectionne automatiquement le réfrigérateur ou le congélateur; un signal sonore prolongé se fera entendre pour indiquer le retour au réglage de la température du réfrigérateur.
- Lorsque la porte de l'appareil est rouverte à la suite du réglage de la température, le panneau de contrôle indique automatiquement le réglage du réfrigérateur.

Procédures de mise en marche de l'Active Smart™

Mode Sabbat

- Afin d'activer le mode Sabbat, appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de sélection du compartiment situé sur le panneau de contrôle de la température.

Lorsque le produit fonctionne en mode Sabbat:

- La lumière ne s'allumera pas si la porte est ouverte.
- L'alerte de la porte ne fonctionnera pas.
- L'affichage ne s'illuminera pas.
- Le fait d'ouvrir la porte ne produira aucun effet sur le compresseur ou les évents de ventilation.

- Si l'alimentation électrique du réfrigérateur est interrompue pendant qu'il fonctionne en mode Sabbat, le produit reprendra ce mode une fois l'alimentation rétablie.
- Le mode Sabbat se désactivera automatiquement après 80 heures.
- Pour le désactiver avant que ces 80 heures soient écoulées, appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de sélection du compartiment situé au panneau de contrôle de la température.

Sons normaux du réfrigérateur

Grâce à son excellente économie d'énergie et à sa grande performance de refroidissement, le réfrigérateur *Active Smart™* peut produire des sons quelque peu différents de ceux émis par les réfrigérateurs plus anciens.

Les sons de fonctionnement normaux comprennent :

- Des sons produits par la soufflerie du ventilateur : les réfrigérateurs *Active Smart™* sont munis de ventilateurs qui changent de vitesse selon l'air froid nécessaire. Pendant les périodes de refroidissement, comme après l'ouverture fréquente de la porte, les ventilateurs font circuler l'air froid dans le réfrigérateur et le congélateur, produisant un certain son de soufflerie d'air. Ce son est tout à fait normal.
- Des crépitements ou des craquements semblables à de la glace sortant de l'évaporateur. Ces sons se font entendre lorsque la fonction de décongélation est en marche.
- Des sons d'eau qui coule : il s'agit du frigorigène liquide qui circule dans le système et qui peut émettre des sons de bouillonnement ou de gargouillement.
- Un sifflement peut se fait entendre après la fermeture de la porte du congélateur. Ce son est causé par la différence de pression entre l'air chaud qui est rentré dans l'appareil et qui est soudainement réfrigéré, et la pression externe.
- D'autres sons étranges peuvent se faire entendre pour les raisons suivantes :
  – L'appareil n'est pas à niveau
  – Le sol est inégal ou n'est pas assez solide
  – Des bouteilles ou des bocaux en verre s'entrechoquent sur les étagères

Caractéristiques spéciales de l'Active Smart™

Bacs à fruits et légumes et leur couvercle de contrôle de l'humidité

Les bacs à légumes sont munis d'un couvercle unique qui remplit deux fonctions :

- Le couvercle de contrôle de l'humidité scelle les bacs et maintient un degré d'humidité idéal pour prolonger la conservation de vos fruits et légumes.
- Le couvercle de contrôle de l'humidité empêche la condensation se formant lorsque le niveau d'humidité est élevé et produisant de l'eau qui dégoûte sur les fruits et légumes. Puisque les bacs à fruits et légumes peuvent contenir un haut degré d'humidité, cela peut entraîner la présence d'un peu d'eau au fond de ces derniers. Essuyez cette eau selon les besoins.

Bacs à fruits et légumes et couvercle de contrôle d'humidité

- Chaque bac à fruits et légumes est doté d'une commande d'adaptation de l'humidité ajustable à la nature des fruits ou des légumes y étant conservés.
- Dans la mesure du possible, conservez les fruits et les légumes séparément. Vous prolongerez ainsi leur durée de conservation.
- Si le bac comporte à la fois des fruits et des légumes, ajustez le réglage de la commande vers le centre.
- Si les bacs contiennent un surplus d'eau, il est possible d'ajuster la commande vers le réglage produisant le moins de gouttes.
- N'oubliez pas que le fait de laisser un peu d'eau dans les bacs favorise la conservation des fruits et des légumes.

Moule à glaçons et couvercles

- Pour vider les glaçons, tenez le moule et le couvercle ensemble et exercez une légère torsion sur le moule pour déloger les glaçons.
- Remplissez le moule à glaçons d'eau, placez le couvercle et rangez le moule dans le congélateur en prenant soin de ne pas le renverser.
- Parce qu'ils absorbent facilement les goûts et odeurs des autres aliments, il vaut mieux conserver les glaçons dans un contenant ou un sac en plastique scellés.

Alarmes des portes

- Si la porte du réfrigérateur reste ouverte, l'appareil émettra un signal sonore au bout de 90 secondes.
- Si la porte du congélateur reste ouverte, l'appareil émettra un signal sonore au bout de 60 secondes.
- Si l'une des deux portes reste ouverte, l'appareil émettra des signaux sonores toutes les 30 secondes pendant 5 minutes.
- Si une porte est restée ouverte pendant 5 minutes ou plus, une alarme continue retentira et la lumière intérieure s'éteindra.
- L'alarme cessera lorsque la porte sera refermée.

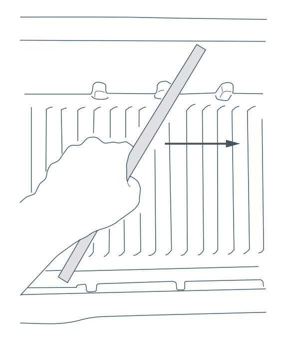
Alarmes de notification d'anomalies

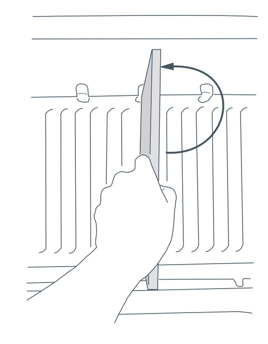
- Si le régulateur électronique détecte une défectuosité qu'il est incapable de réparer, une alarme sonore se déclenchera.
- Lorsque vous ouvrirez la porte du réfrigérateur, un code de défectuosité (une série de lumières particulière) clignotera au panneau de contrôle pour vous alerter qu'il y a une anomalie. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau, mais les lumières continueront de clignoter.
- Si une alarme semblable retentit, appelez le centre de service à la clientèle Fisher & Paykel. Le code de notification d'anomalie aidera le technicien à trouver et à remédier à la cause de cette défectuosité.

Caractéristiques spéciales de l'Active Smart™

Instructions concernant la plaque de séparation (si installée)

Pour installer la plaque de séparation, insérez-la dans le bac en la tenant de biais, redressez-la et mettez-la en place. Afin d'ajuster la plaque de séparation, déployez entièrement le bac, soulevez partiellement la plaque de séparation, faites-la glisser sur le côté, puis remettez-la en place.





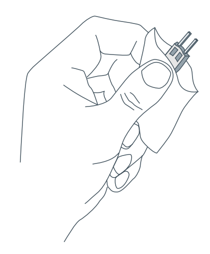
Entretien de l'Active Smart™

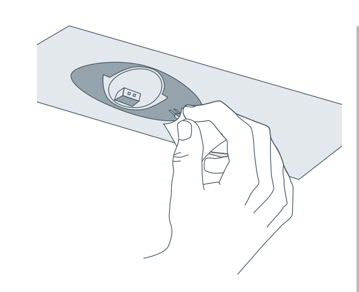
Remplacement de la lumière intérieure (ampoule halogène)

Débranchez l'appareil avant de changer l'ampoule. L'ampoule se trouve dans le haut et à l'avant de l'appareil.

- Retirez le couvercle à l'aide d'un petit tournevis. Introduisez le tournevis dans le centre avant du couvercle et faites-le ouvrir doucement vers le bas. Retirez l'ampoule.
- Ne prenez pas la nouvelle ampoule avec les doigts. Laissez-la dans son sac en plastique pendant que vous l'introduisez dans son emplacement.
- Lorsque l'ampoule est en place, retirez le plastique.
- Replacez le couvercle.
- Branchez l'appareil. L'ampoule devrait s'allumer.

Remarque:
L'ampoule halogène de remplacement ne doit pas être supérieure à 12 Volts/ 10 Watts. On peut se procurer ces ampoules dans les centres de service Fisher & Paykel.





FR

Le réfrigérateur est conçu pour fonctionner pendant plusieurs années sans entretien technique. Cependant, si le réfrigérateur ne fonctionne pas, contacter le centre de service Fisher & Paykel aussitôt que possible. Toute réparation électrique doit être faite par un technicien formé à cet effet ou par un électricien professionnel.

Nettoyage

Intérieur

- Il est important de garder l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur propre afin de prévenir la contamination des aliments pendant l'entreposage.
- La quantité et les sortes d'aliments entreposés déterminent la fréquence de nettoyage du réfrigérateur (idéalement une fois par semaine ou toutes les deux semaines).
- Retirez les étagères du réfrigérateur et les balconnets des portes. Lavez les clayettes et les bacs à rangement avec du détergent dilué dans de l'eau chaude, rincez à l'eau propre et laissez sécher avant de les remettre en place.
- Essuyez les surfaces intérieures avec du détergent ou du bicarbonate de soude dilué dans de l'eau chaude (une cuillère à thé de bicarbonate pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.
- Pour faciliter la disparition des « vieilles odeurs », ajoutez à l'eau quelques gouttes d'essence de vanille ou de vinaigre avant de nettoyer.
- Nettoyez les surfaces externes avec du détergent dilué dans de l'eau chaude. Pour nettoyez le joint de la porte magnétique, utilisez une brosse à dents.
- N'utilisez pas de tissus ou de produits nettoyants abrasifs, ni de solvants très parfumés sur aucune partie du réfrigérateur ou du congélateur.

Extérieur

Porte extérieure en inox

- Il est important de n'utiliser que du détergent à vaisselle liquide dilué dans de l'eau chaude pour nettoyer la surface extérieure de la porte du réfrigérateur.
- Essuyez la porte à l'aide d'un chiffon propre et non pelucheux.
- L'utilisation de produits nettoyants, de solvants abrasifs ou de produits nettoyants pour l'acier inoxydable endommagera la surface de la porte.

Autres surfaces extérieures

- Nettoyez toutes les autres surfaces externes avec du détergent dilué dans de l'eau chaude.
- Si nécessaire, nettoyez le joint de la porte magnétique avec une brosse à dents et de l'eau chaude contenant du détergent.

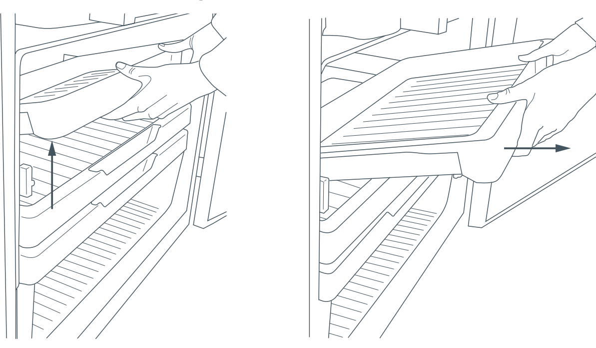
Plaque de l'évaporateur

- La plaque de l'évaporateur se trouve au-dessus du compresseur, au fond du réfrigérateur ou du congélateur. La plaque de l'évaporateur ne nécessite pas de nettoyages fréquents.
- Écartez doucement le réfrigérateur ou le congélateur du mur.
- Débranchez l'appareil.
- Si la plaque de l'évaporateur est pleine, faites en sorte qu'une personne tienne la plaque pendant qu'une autre en dévisse les attaches. Prenez soin de ne pas renverser de liquides sur les composants électriques. Si la plaque de l'évaporateur est vide, il n'est pas obligatoire de dévisser les attaches, elle peut être simplement glissée hors du trou d'évacuation. (Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.)
- Essuyez avec du détergent ou du désinfectant dilué dans de l'eau chaude.
- Remontez en prenant soin de ne pas trop serrer les vis des attaches.
- Remettez l'appareil sous tension.

Nettoyage — Caractéristiques spéciales

Enlèvement des bacs

- Afin de faciliter l'enlèvement du bac ou du plateau, retirez-en d'abord toute trace de nourriture.
- Tenez le bac ou le plateau au centre de sa partie antérieure.
- Levez le bac ou le plateau verticalement afin de l'extraire des coulisseaux et tirez-le vers vous afin de l'enlever.
- Repoussez les coulisseaux dans le réfrigérateur.



Remplacement des bacs

- Après avoir repoussé les coulisseaux dans le réfrigérateur, placez le bac ou le plateau sur ceux-ci. Poussez lentement le bac ou le plateau jusqu'à ce que vous sentiez qu'il se remboîte dans les coulisseaux.

> Remarque importante : Assurez-vous que les bacs et les plateaux sont sécuritairement montés sur les coulisseaux avant toute utilisation

> Remarque importante : Les coulisseaux des bacs et des paniers sont préalablement lubrifiés; il n'est donc pas nécessaire de les lubrifier pendant toute leur durée d'utilisation. Ne tentez pas de nettoyer la graisse des coulisseaux, car vous nuiriez ainsi à leur fonctionnement. N'immergez pas les coulisseaux dans l'eau

Intérieur

Clayettes en verre

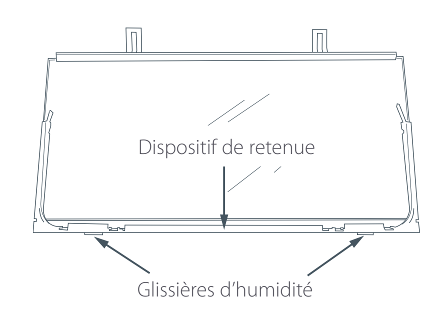
Nettoyez avec du détergent dilué dans de l'eau chaude ou avec un nettoyant pour verre. Si vous nettoyez les clayettes sans les retirer de l'appareil, n'utilisez que du détergent dilué dans de l'eau chaude car un nettoyant pour verre risque d'endommager les composants en plastique du réfrigérateur.

> Remarque importante: Beaucoup de produits de nettoyage sur le marché contiennent des solvants qui peuvent endommager les composants en plastique du congélateur et entraîner des craquelures. Sur tous les composants en plastique intérieurs et extérieurs du congélateur, il est important de n'utiliser qu'une faible quantité de détergent liquide à vaisselle diluée dans de l'eau chaude. Évitez d'utiliser des produits nettoyants antibactériens, tant sur les surfaces intérieures que sur les surfaces extérieures de l'appareil, car ces nettoyants risquent de rouiller les composants métalliques et de fissurer les composants en plastique.

Nettoyage — Caractéristiques spéciales

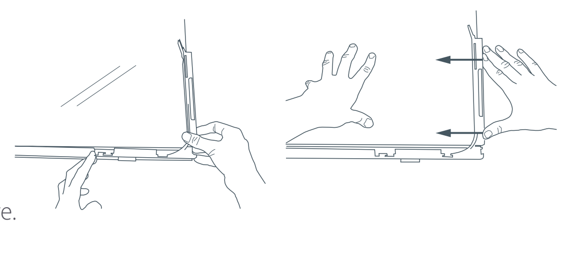
Système de contrôle de l’humidité

Remarque importante : Lorsque vous nettoyez la clayette au-dessus du bac à légumes, il est recommandé de laisser le système de contrôle d’humidité en place.

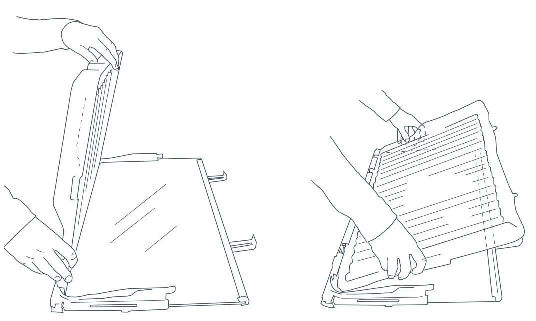


Si le couvercle de plastique et les glissières d’humidité se séparent de la clayette en verre, suivez les instructions suivantes pour les remettre en place.

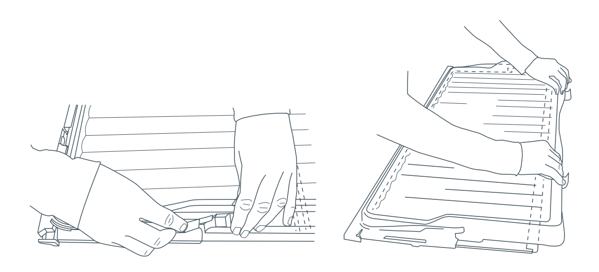
1. Tournez la clayette à l’envers.
2. Pour fixer les glissières d’humidité aux coins antérieurs de la clayette, emboîtez les attaches du bas dans la bordure antérieure de la clayette. Ensuite, faites glisser de côté jusqu’à ce que le bras soit fixé à la clayette en verre.



3. Pour fixer le couvercle de contrôle d’humidité, aligner le couvercle avec le devant de la clayette en faisant face au texte. Tenez le couvercle verticalement et insérez son extrémité avant dans le dispositif de retenue, sur la clayette. Assurez-vous que le couvercle s’insère dans le dispositif de retenue, ainsi que sous les glissières d’humidité.



4. Ajustez les languettes de la glissière d’humidité situées sur les côtés de la clayette de façon à ce que le couvercle de plastique se trouve entre la clayette et les languettes.
5. Si les attaches du derrière de la clayette y sont encore, fermez le couvercle au moyen de celles-ci. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé à l’avant et à l’arrière de la clayette.



Conservation des aliments au réfrigérateur

L'entreposage d'aliments frais et périssables dans le réfrigérateur permet de prolonger leur conservation. Les températures froides ralentissent les principales causes de dégradation des aliments, entre autres, la prolifération de bactéries, de moisissures, de levures ainsi que des réactions chimiques et physiques.

Conservation des aliments frais

La qualité des aliments avant qu'ils soient mis dans le réfrigérateur est essentielle pour un bon entreposage. Pour de meilleurs résultats :

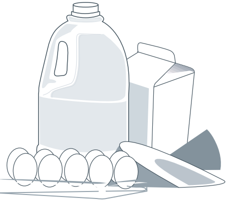
- Choisissez des aliments très frais et de bonne qualité.
- N'achetez que la quantité d'aliments devant être utilisée dans les temps de conservation recommandés. Si vous achetez un surplus d'aliments, prévoyez en congeler une partie.
- Assurez-vous que les aliments soient bien enveloppés ou couverts avant de les entreposer dans le congélateur. L'emballage empêchera les aliments de se déshydrater, de perdre leur couleur ou leur goût et aidera à les garder frais. Il empêchera également les échanges de goûts. Les légumes et les fruits n'ont pas besoin d'être emballés s'ils sont entreposés dans les bacs à légumes du réfrigérateur.
- Assurez-vous que les aliments qui ont une forte odeur soient enveloppés ou couverts et entreposés loin d'aliments tels le beurre, le lait et la crème puisqu'ils prennent facilement le goût des odeurs fortes.
- Après l'achat, réfrigérez dès que possible les aliments frais et périssables. Si les aliments sont laissés à la température de la pièce pendant un certain temps, leur détérioration sera accélérée.
- Évitez de placer les aliments directement devant les sorties d'air froid car ils risquent de geler. L'air froid doit bien circuler pour que les conditions d'entreposage soient optimales. N'ouvrez pas inutilement la porte du réfrigérateur.
- Laissez refroidir les plats cuisinés avant de les mettre au réfrigérateur. Le refroidissement doit être fait rapidement. Pour ce faire, placez le récipient de la nourriture à entreposer dans un bol d'eau avec de la glace, renouvelez l'eau et la glace au besoin. (Il faut noter que les récipients chauds risquent d'endommager les clayettes et les parois du réfrigérateur.)
- Entreposer les aliments crus et cuits dans des récipients ou des emballages différents afin d'empêcher la contamination entre les aliments.

De plus :

- Gardez le réfrigérateur propre. Essuyez fréquemment les parois intérieures et les clayettes (référez-vous aux consignes pour le nettoyage) et ne mettez que des récipients propres dans le réfrigérateur.
- Surveillez la qualité des aliments entreposés dans le réfrigérateur. Jetez les aliments présentant des signes de dégradation. Portez une attention particulière à la conservation des viandes, des poissons et des volailles puisque ces aliments ont tendance à se détériorer rapidement. Utilisez les aliments pendant leur durée de conservation recommandée.

FR

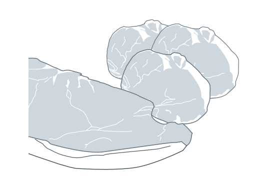
Produits laitiers et oeufs



- La plupart des produits laitiers préemballés ont une date de péremption étampée sur leur emballage. Gardez-les dans le réfrigérateur et consommez-les avant la date de péremption.
- Le beurre peut facilement prendre l'odeur d'aliments à forte odeur, il est donc préférable de le garder dans un récipient hermétique.
- Les oeufs doivent être gardés au réfrigérateur. Lorsque vous cuisinez avec des œufs, dans des recettes de cuisson au four particulièrement, retirez les œufs du réfrigérateur deux heures avant de les utiliser pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Conservation des aliments au réfrigérateur

La viande rouge



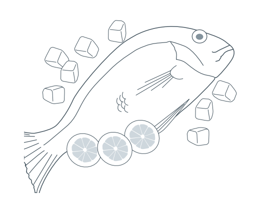
- Placez la viande rouge sur une assiette et couvrez-la d'un papier ciré, cellophane ou aluminium.
- Entreposez les viandes cuites et crues sur des assiettes différentes. Cette division empêchera les jus provenant des viandes crues de contaminer les produits cuits.
- La charcuterie doit être consommée avant la date de péremption.

Volaille



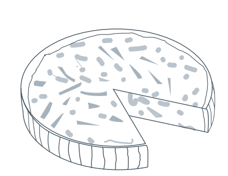
- Il faut rincer à l'eau froide l'intérieur et l'extérieur des volailles fraîches. Séchez et placez sur une assiette. Couvrez de cellophane ou d'un papier d'aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent également être conservés de la même façon. Les volailles entières ne devraient jamais être farcies longtemps avant leur cuisson pour éviter les risques d'intoxication alimentaire.
- Refroidissez puis réfrigérez les volailles cuites le plus rapidement possible. Retirez la farce de la volaille et conservez-la à part.

Poisson et fruits de mer



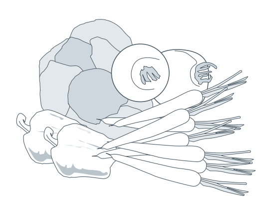
- Les poissons entiers et les filets de poisson devraient être consommés le jour même de l'achat. En attendant leur consommation, réfrigérez-les sur une assiette et couvrez d'une pellicule de cellophane, de papier ciré ou d'aluminium.
- Si vous devez conserver le poisson jusqu'au lendemain, assurez-vous qu'il soit très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide afin d'enlever les écailles et les saletés. Ensuite, séchez avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique.
- Les fruits de mer doivent être réfrigérés en tout temps. Consommez-les dans les deux jours suivant l'achat.

Aliments précuits et restes



- Ceux-ci doivent être conservés dans des récipients adéquats couverts afin que les aliments ne s'assèchent pas.
- Conservez-les un à deux jours seulement.
- Ne réchauffez les restes qu'une seule fois jusqu'à ce qu'ils soient très chaud.

Bacs à fruits et légumes



- Bien que la plupart des fruits et légumes se conservent mieux à des températures basses, prenez soin de ne pas conserver pendant longtemps les aliments suivants à moins de 7 °C :
  ▪ Les agrumes ▪ les melons ▪ les aubergines ▪ les ananas ▪ les asimines
  ▪ les courgettes ▪ les grenadilles ▪ les concombres ▪ les poivrons ▪ les tomates
- En conservant les fruits et légumes à de basses températures, vous observerez des changements peu désirables comme le ramollissement, la couleur virant au brun et la détérioration accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes, les mangues ou les pépinos. Si possible, conservez les fruits séparément des légumes, c.-à-d. les fruits dans un bac et les légumes dans un autre.

Conservation des aliments au congélateur

Les aliments entreposés à des températures égale ou inférieures à 0 °C peuvent être conservés plus longtemps qu'à des températures de réfrigération. Ce phénomène est possible puisque la prolifération de bactéries, de moisissures et de levures est interrompue et les températures très basses réduisent de manière importante les réactions chimiques et physiques.

Conservation des aliments congelés

Pour de meilleurs résultats :

- Ne choisissez que des aliments de haute qualité qui se congèlent bien.
- Conservez à une température égale ou inférieure à 0 °C. Prenez soin de maintenir cette température basse, c.-à-d. évitez d'ouvrir inutilement la porte du congélateur. Si votre crème glacée est molle, cela signifie que la température de votre congélateur est trop élevée.
- Laissez un espace libre dans les récipients, les bocaux en verre ou les sacs en plastique contenant des liquides ou de la nourriture en sauce. Ces derniers augmentent de volume en gelant. Généralement, il est conseillé de laisser un espace d'environ 2,5 cm. Scellez. Il est préférable de vider l'air de l'emballage après que les aliments soient congelés.
- Les paquets ou les récipients d'aliments solides devraient être vidés d'air et fermés hermétiquement avant la congélation.
- Congelez immédiatement et aussitôt que possible. Ne congelez que de petites quantités à la fois. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de ne congeler qu'un kilo par 25 litres cubes de la capacité du congélateur (environ 3 kg dans les petits congélateurs et 4 kg dans les gros congélateurs). Afin d'accélérer la congélation, il est recommandé de placer les aliments frais dans le haut du compartiment de congélation, près de l'évent d'aération.
- N'empilez pas d'aliments congelés autour du couvercle du ventilateur. Cela peut empêcher l'air de circuler.
- Il est préférable de faire décongeler les aliments dans le réfrigérateur, ou à l'aide d'un micro-ondes ou d'un four multifonctions.
- Faites une rotation d'aliments constante. Consommez d'abord les aliments qui ont été entreposé depuis plus longtemps. Ne dépassez pas la durée de conservation recommandée.
- Pour une meilleure qualité de congélation des aliments, n'utilisez que des emballages résistants aux dommages causés par le froid.
- Si les aliments ne sont recouverts que par une pellicule de plastique, placez-les dans un sac en plastique à l'épreuve des brûlures par le froid.

Durée de conservation recommandée des aliments congelés

Ces durées ne devraient pas être dépassées.

	Mois	1	Bacon, plats cuisinés, lait
		2	Pain, crème glacée, saucisses, tartes — (viande et fruits), fruits de mer préparés, poissons huileux
		3	Poisons non-huileux, fruits de mer, pizza, scones, et muffins
		4	Jambon, gâteaux, biscuits, boeuf, côtelettes et agneau
		6	morceaux de volaille, beurre, légumes (blanchis), oeufs entiers et jaunes d'oeufs, crevettes cuites, viande hachée (crue), porc (cru)
		12	Fruits secs ou confits, blanc d'oeufs, boeuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits

Conservation des aliments au congélateur

Viande, volaille et gibier

- Ne congelez pas plus d'un kilo de viande par 25 litres cubes de la capacité du congélateur. La viande doit être congelée très rapidement pour qu'elle garde sa texture.
- Ne farcissez pas les volailles avant de les congeler.
- La viande rouge peut être cuite lorsqu'elle est encore congelée, ou partiellement ou entièrement décongelée. Si vous faites cuire un morceau de viande congelé, laissez-le cuire plus longtemps.
- La volaille doit toujours être décongelée avant la cuisson.

Poisson

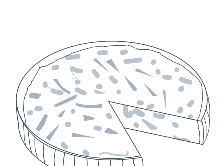
- La congélation commerciale du poisson est préférable. Si toutefois vous voulez congeler du poisson à la maison, assurez-vous qu'il soit bien frais et de bonne qualité.
- Nettoyez, écaillez et de préférence laissez le poisson entier. Le poisson doit être enveloppé dans un emballage double, car selon le type de poisson, les odeurs et les goûts peuvent facilement se transmettre. Fermez hermétiquement.
- Pour de meilleurs résultats, faites cuire le poisson lorsqu'il congelé ou partiellement décongelé.



Légumes

- La plupart des légumes se congèlent bien, bien que les légumes à feuilles perdent leur fraîcheur. D'autres légumes, p. ex. le céleri, les oignons et les tomates, ne devraient être congelés que dans des plats cuisinés, car ils ramollissent lorsqu'ils sont congelés seuls.
- Ne congelez que des légumes de bonne qualité, mûrs et prêts à manger.
- Triez et jetez tous légumes dépéris.
- **Avant la congélation, il est nécessaire de blanchir tous les légumes crus.**
- Le blanchiment consiste en une courte période de cuisson au cours de laquelle les enzymes des légumes sont détruites. Si ces enzymes ne sont pas détruites, elles provoquent des changements physiques et chimiques indésirables pendant la congélation.
- Les légumes peuvent être blanchis dans l'eau bouillante, à la vapeur ou au micro-ondes. Si vous les blanchissez à l'eau bouillante, laissez-les bouillir 2 à 4 minutes et refroidissez-les rapidement.
- Généralement il vaut mieux faire cuire les légumes congelés, c.-à-d. ne décongelez-les pas.

Aliments préparés et cuits



- La plupart des aliments cuits peuvent être congelés, mais il n'est toutefois pas recommandé de congeler les aliments suivants :
- Les blancs d'oeuf cuits, les poudings au lait, les crèmes pâtissières, les plats avec de la gélatine ou de la gelée, la mayonnaise et autres sauces à salade, ainsi que les garnitures de meringue. Ces aliments tendent à se défaire au moment de la décongélation.

Fruits



- Choisissez des fruits de bonne qualité, mûrs et prêts à manger. Choisissez, de préférence, les variétés se prêtant à la congélation.
- Évitez les fruits verts ou trop mûrs.
- L'emballage du fruit dépend de son utilisation. Les fruits en confitures sont idéaux pour les desserts, tandis que les fruits conservés sans sucre sont mieux pour la cuisson. La plupart des fruits peuvent être conservés de 8 à 12 mois.

Un problème! Que faire?

Si votre appareil est défectueux, vérifiez les points suivants avant de communiquer avec votre centre de service à la clientèle ou avec le centre de services des appareils Fisher & Paykel autorisé de votre détaillant.

Problème	Causes possibles	Quoi faire
L'appareil ne fonctionne pas	Pas de tension à l'alimentation	Vérifiez que la fiche est bien branchée et que l'appareil est en marche. Vérifiez qu'un autre appareil fonctionne sur la même prise de courant. Vérifiez les fusibles
La lumière ne fonctionne pas	L'ampoule est brûlée	Changez l'ampoule
	Le réfrigérateur ne fonctionne pas	Référez-vous à la section « Entretien »
La lumière et l'affichage ne fonctionnent pas	Le produit est en mode Sabbat.	Appuyez sur le bouton de sélection du compartiment pendant 10 secondes
Le moteur fonctionne pendant de longues périodes	Le temps chaud L'ouverture fréquente des portes Une grande quantité d'aliments vient d'être ajoutée	Réduisez au minimum la fréquence d'ouverture de la porte pour stabiliser la température
	La température est réglée trop basse au panneau de contrôle	Référez-vous à la section sur le contrôle de la température
	Les portes ne ferment pas correctement	Vérifiez que l'appareil est à niveau et que les joints sont propres.
Les espaces de rangement sont trop chauds	La température est mal réglée	Référez-vous à la section sur le contrôle de la température
	L'ouverture fréquente de la porte Une grande quantité d'aliments vient d'être ajoutée	Réduisez au minimum la fréquence d'ouverture de la porte pour stabiliser la température
Les aliments gèlent dans le réfrigérateur	La température est mal réglée	Référez-vous à la section sur le contrôle de la température
	Des aliments sont placés juste devant les sorties d'air	Écartez les aliments sensibles à la réfrigération du centre arrière de la clayette
Des sons étranges se font entendre	L'appareil n'est pas stable Le congélateur se dégivre	Référez-vous à la section sur l'installatiion
Présence d'eau dans les bacs à légumes	Il se forme de la condensation à cause de l'eau que produisent les légumes	Une petite quantité de condensation favorise la conservation des légumes. S'il y a trop d'eau, emballez les légumes dans des sacs en plastique ampless Essuyez l'eau excédentaire avec un chiffon

FR

Un problème! Que faire?

Problème	Causes possibles	Quoi faire
Les parois de l'appareil sont chaudes	Ce réchauffement est normal	
Condensation à l'extérieur du réfrigérateur	Cette condensation n'est pas inhabituelle par temps très humide	Essuyez l'extérieur de l'appareil
Condensation à l'intérieur du réfrigérateur	Des ouvertures trop fréquentes ou trop longues de la porte	Réduisez au minimum la fréquence d'ouverture de la porte
	Le joint de la porte fuit	Vérifiez que le joint soit bien en place et qu'il ferme hermétiquement
	Cette condensation n'est pas inhabituelle par temps très humide	Essuyez l'intérieur de l'appareil
Formation de glace dans le congélateur	La porte du congélateur ne ferme hermétiquement	Déplacez les aliments dans le congélateur afin que la porte puisse se fermer correctement Vérifiez et nettoyez le joint de la porte
Les glaçons ont un goût ou une odeur	Transfert d'odeur et de goût des aliments à odeur forte	Emballez ou couvrez les aliments à odeur forte
Les poignées de porte ne sont pas alignées	Avec le temps et l'usage, il peut y avoir eu un déplacement	Référez-vous à la section : « Quatre exigences essentielles — Stabilité »
Le bac ou le plateau ne glisse pas uniformément	L'emballage est coincé	Vérifier qu'aucun aliment ou emballage n'est bloqué derrière le bac ou le plateau
	Les coulisseaux ne sont pas entièrement déployés	Tout en tenant les côtés du bac ou du plateau, déployez complètement les coulisseaux en tirant fermement, ce qui les remettra en position initiale

Garantie limitée

Quand vous achetez un nouvel appareil ménager Fisher & Paykel, à des fins personnelles ou commerciales, vous bénéficiez automatiquement d'une garantie de deux ans qui couvre les pièces et la main-d'œuvre pour l'entretien dans les 48 États continentaux des États-Unis, à Hawaï, à Washington (D.C.) et au Canada. En Alaska, la garantie limitée est la même à l'exception des frais d'expédition que vous devrez débourser pour retourner le produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien. Les produits qui sont utilisés au Canada doivent être achetés par l'intermédiaire du canal de distribution canadien autorisé pour s'assurer qu'ils soient conformes aux règlements.

Si le produit est monté dans un véhicule automobile, un bateau ou une installation mobile semblable, vous bénéficierez de la même garantie limitée de deux ans, mais vous devez conduire le véhicule automobile, le bateau ou l'installation mobile contenant le produit à l'atelier d'entretien à vos frais ou débourser les coûts de déplacement du technicien à l'emplacement du produit.

Vous bénéficierez d'une garantie supplémentaire de trois ans (pour un total de cinq ans) couvrant les pièces et la main-d'œuvre pour le système de réfrigération scellé (le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le filtre-déshydrateur et la tubulure de connexion) dans les 48 États continentaux des États-Unis, à Hawaï, à Washington (D.C.) et au Canada. En Alaska, la garantie limitée est la même mais vous devez débourser les frais pour l'expédition du produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien.

Fisher & Paykel s'engage à :

Réparer sans frais pour le propriétaire, tout matériel, main-d'œuvre ou pièce défectueuse du produit qui porte un numéro de série valide. En Alaska, vous devez débourser les frais pour l'expédition du produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien. Si le produit est monté dans un véhicule automobile, un bateau ou une installation mobile semblable, vous devez conduire le véhicule automobile, le bateau ou l'installation mobile contenant le produit à l'atelier d'entretien à vos frais ou débourser les coûts de déplacement du technicien à l'emplacement du produit. Si nous sommes incapables de réparer une pièce défectueuse du produit, après un nombre raisonnable de tentatives, nous pouvons choisir de remplacer cette pièce ou nous pouvons vous rembourser le prix d'achat du produit au complet (à l'exception des frais d'installation ou autres frais).

Cette garantie s'étend à l'acheteur initial et aux propriétaires qui lui succèdent pour les produits achetés à des fins domestiques, dans une demeure unifamiliale ordinaire.

Tout entretien couvert par cette garantie limitée doit être effectué par Fisher & Paykel ou un agent d'entretien autorisé pendant les heures d'ouverture ordinaires.

Garantie limitée

Durée de la garantie limitée

Selon les termes de la présente garantie limitée, notre responsabilité expire DEUX ANS après la date d'achat du produit par l'acheteur initial.

Notre responsabilité pour la réparation de défauts dans un système de réfrigération scellé (le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le filtre-déshydrateur et la tubulure de connexion) s'étend sur TROIS ANS DE PLUS que la garantie de base, totalisant ainsi CINQ ANS de garantie sur ces pièces après la date d'achat du produit par l'acheteur initial.

Notre responsabilité sous une garantie implicite quelconque, y comprise la garantie implicite de commercialisation (garantie non écrite selon laquelle le produit est en bon état pour un usage normal) expire aussi UN AN (ou toute période plus longue stipulée par la loi) après la date d'achat du produit par l'acheteur initial. Certains États ne prévoient pas de limite de durée pour la garantie implicite, il est donc possible que cette limite ne s'applique pas dans votre cas.

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

A Les appels pour obtenir de l'assistance d'entretien qui ne sont pas reliés à un défaut du produit. Le coût des ces appels vous sera facturé si le problème n'est pas causé par un défaut du produit; par exemple :

1. pour réparer des défauts causés par une mauvaise installation du produit;
2. pour obtenir des instructions sur l'utilisation du produit;
3. pour remplacer des fusibles de la maison, pour réenclencher des disjoncteurs, pour réparer le câblage et la plomberie de la maison ou pour remplacer des ampoules.
4. pour réparer des pannes causées par l'utilisateur;
5. pour changer la configuration du produit;
6. pour faire des modifications non autorisées au produit;
7. pour solutionner des problèmes des sons et des vibrations jugés normaux, ex. : sons de vidange, sons de régénération et signaux sonores d'avertissement lorsqu'il y a des anomalies.
8. pour réparer des dommages causés par les animaux nuisibles comme les rats, les cafards, etc.

B Les défectuosités causées par des facteurs autres que :

1. l'usage domestique normal ou
2. l'usage conforme au manuel de l'utilisateur.

C Les défectuosités du produit causées par un accident, la négligence, le mauvais usage, le feu, des inondations ou des catastrophes naturelles.

D Le coût des réparations effectuées par des réparateurs non autorisés ou le coût lié à des corrections apportées à ces réparations non autorisées.

E Les frais de déplacement et autres coûts connexes encourus lorsque le produit est installé dans des endroits à accès limité ou réglementé (ex. : les frais de transport en avion, frais de traversier, de régions géographiques isolées).

F L'entretien normal recommandée tel qu'exposé dans le manuel de l'utilisateur.

Si vous avez un problème d'installation, communiquez avec votre détaillant ou votre installateur. Vous devez veillez à ce que les conditions d'installation soient appropriées en ce qui a trait à l'électricité, à l'évacuation ou à toute autre connexion.

Nous ne sommes pas responsables des dommages résultant de conséquences ou d'incidents (pour les coûts de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés si le produit est défectueux). Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages résultant de conséquences ou d'incidents, de sorte que cette restriction de responsabilité peut ne pas s'appliquer à votre situation.

Garantie limitée

Pour obtenir de l'assistance

Veuillez lire le manuel de l'utilisateur. Si vous avez des questions sur le fonctionnement du produit, si vous avez besoin du nom de votre agent d'entretien autorisé de Fisher & Paykel local, ou si vous croyez que le produit est défectueux et avez besoin de services couverts par cette garantie limitée, veuillez communiquer avec votre détaillant ou avec nous en composant SANS FRAIS le numéro suivant :
1 888 9-FNP-USA (1 888 9-367-872) aux États-Unis et au Canada ou communiquez avec nous en consultant le site Web : www.usa.fisherpavkel.com

Il est possible qu'on vous demande de fournir une preuve raisonnable de la date d'achat du produit avant d'exécuter tout service d'entretien couvert par cette garantie limitée.

Usage commercial

Si vous utilisez le produit dans un environnement commercial (toute utilisation autre que dans une résidence unifamiliale), nous acceptons de réparer ou de remplacer sans frais toute pièce défectueuse dont le numéro de série apparaît sur le produit, y compris le système de réfrigération scellé. Notre responsabilité pour ces réparations expire UN AN après la date d'achat initial.

Vous bénéficiez d'une garantie supplémentaire de trois ans (pour un total de cinq ans) couvrant les pièces et la main-d'œuvre pour le système de réfrigération scellé (le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le filtre-déshydrateur et la tubulure de connexion) dans les 48 États continentaux des États-Unis, à Hawaï, à Washington (D.C.) et au Canada. En Alaska, la garantie limitée est la même, mais vous devez débourser les frais pour l'expédition du produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien.

Nous pouvons choisir de remplacer une pièce, le produit ou nous pouvons vous rembourser le prix d'achat du produit au complet (à l'exception des frais d'installation ou autres frais). Tout entretien couvert par cette garantie limitée doit être effectué par Fisher & Paykel ou un agent d'entretien autorisé durant pendant les heures d'ouverture ordinaires.

Aucune autre garantie

Cette garantie limitée est une entente complète et exclusive, entre vous et nous, portant sur toute défectuosité du produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents d'entretien autorisés) n'est autorisé à altérer ou à modifier cette garantie limitée.

Fournisseur de la garantie : Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Pour de plus amples renseignements au sujet de cette garantie limitée, veuillez communiquer avec nous au numéro déjà mentionné ci-dessus ou écrire à :
Fisher & Paykel Appliances Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier selon l'État dans lequel vous vivez.

www.fisherpaykel.com

US ES FR
User Guide
Published: 04/2005
Translated: 04/2005
Part No. 836802 A